

Brandteig für Ofenküchlein

Rezept für ca. 16 Stück

Zutaten:

2 dl	Wasser
½ TL	Salz
1 EL	Zucker
50 g	Butter
100 g	Mehl
2-3	Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.

In einer kleinen Pfanne das Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen.

Die Pfanne vom Herd nehmen, das Mehl im Sturz begeben. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und rühren bis der Teig zusammenhält und sich vom Pfannenrand und boden löst. Etwas auskühlen lassen.

Die Eier einzeln verquirlen und darunter rühren, so dass sich ein weicher glatter Teig bildet.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech mit dem Spritzsack oder einem Löffel portionieren und im Backofen für ca. 35 Minuten im auf 180 °C vorgewärmten Ofen backen und anschliessend auskühlen lassen.