

## Ofenküchlein auf Johannisbeercoulis

Rezept für 4 Personen

(ergibt ca. 12 Stück)

### Zutaten:

1 dl	Milch
1 dl	Wasser
50 gr.	Butter
1 Prise	Salz
1 ½ EL	Zucker
120 gr.	Mehl
2 – 3	Eier, verklopft
2 dl	Rahm
1 EL	Puderzucker
500 g	Johannisbeeren (TK)
1 Briefchen	Vanillezucker
1	Vanilleschote



### Zubereitung:

Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker zusammen aufkochen, Hitze reduzieren, das Mehl auf einmal begeben, etwas abkühlen lassen, die Eier portionenweise darunter rühren.

Den Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Durchmesser) geben, ca. 12 Häufchen von ca. 4 cm Durchmesser mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Blech auf die unterste Rille schieben, die Ofenküchlein ca. 35 Min backen (Vorsicht: sie gehen in die Breite). Während des Backens den Ofen nie öffnen. Erst jetzt den Ofen ausschalten und öffnen, mit einem Kellenstiel ca. 15 Minuten geöffnet lassen, damit die Küchlein austrocknen können. Dann die Küchlein quer halbieren.

Für die Füllung den Rahm schlagen und mit dem Puderzucker vermischen, mit einem Spritzsack auf die Bödeli der Küchlein spritzen, Deckel drauf und mit wenig Puderzucker bestäuben.

Für die Johannisbeercoulis die Beeren mit Vanillezucker und ausgekratzter Vanilleschote kochen, durch ein Sieb streichen und zu einer dicken Sauce einkochen, ev. noch Zucker begeben, mit Pfefferminzblättchen verzieren.