



TIPPS VON REDAKTORIN KATHARINA RIPPSTEIN

Wenden Sie den Teigkloss so lange in der Pfanne, bis er absolut nicht mehr am Boden klebt. Das ist wichtig, damit die Ofenküchlein schön luftig werden.

Geben Sie die Eier nach und nach bei, denn je nach Grösse der Eier braucht es nicht die ganze Menge. Der Teig darf auf keinen Fall zu dünn werden.

Öffnen Sie die Ofentür wirklich nie, da sonst der ganze Dampf entweicht und die Ofenküchlein zusammenfallen.

• • •

⌚ 40 Min. + 45 Min. backen/trocknen

✖️ glutenfrei Ergibt 6 Stück

Brüteig

1 dl Milch
30 g Butter
1 Prise Salz
½ EL Zucker
60 g glutenfreies Mehl (Schar)

2 Eier

Füllung

80 g Erdbeeren
2 dl Vollrahm
2 EL Puderzucker

½ Beutel dunkle Kuchenglasur (Betty Bossi; ca. 60 g)
3 Erdbeeren

Stück: 310 kcal, F 23 g, Kh 22 g, E 4 g



1

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Brüheteig: Milch mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal beigeben, mit einer Kelle ca. 1½ Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.



2

Eier verklopfen, nach und nach mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren. Rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfliesst.



3

Formen: Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben, ca. 6 Häufchen von je ca. 6 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Ofentür nie öffnen!



4

Trocknen: Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Ofenküchlein aufschneiden.



5

Füllung: Erdbeeren in Würfeli schneiden, mit dem Rahm und dem Puderzucker steif schlagen. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben. Ofenküchlein damit füllen.



6

Schokoladeglasur im heissen Wasserbad schmelzen, eine kleine Spalte von der Verpackung abschneiden, streifenartig über die Ofenküchlein gießen. Erdbeeren in Scheiben schneiden, Küchlein damit verzieren.