

Ofenchüechli mit Kirschenfüllung

etwa 8 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Brandteig:**

25 g Butter
75 g Mehl
1.25 dl Wasser
15 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
2 - 3 Eier
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

500 g Kirschen
50 g Zucker
15 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
5 dl Rahm
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
25 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Bachofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**Heißluft etwa 180 °C****2 Brandteig:**

Das Mehl und das Epifin auf ein weisses Blatt Papier sieben. In einer Pfanne Wasser und Butter aufkochen. Die Pfanne vom Herd ziehen und das Mehl auf einmal (im Sturz) begeben. So lange rühren, bis ein glatter Kloss entstanden ist. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich auf dem Pfannenboden ein weisser Film bildet. Den heissen Kloss sofort aus der Pfanne in eine Schüssel geben, damit er schneller abkühlt. Die Eier einzeln begeben und mit dem Mixer (Knethaken) in den Teig einarbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel begeben, bis der Teig stark glänzt und in langen Spitzen am Teiglöffel kleben bleibt. Am Schluss das Backpulver in den erkalteten Teig geben. Mit Hilfe von zwei Kaffeelöffeln 8 Teighäufchen auf das vorbereitete Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Rille, während ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen und sofort von jedem Ofenchüechli einen Deckel abschneiden. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Füllung:

Für die Füllung die Kirschen halbieren, entkernen und mit dem Zucker mischen. Etwas Saft ziehen lassen. Die Kirschen mit dem Saft in eine Pfanne geben und kurz aufkochen. Die Kirschen abtropfen, dabei den Saft auffangen und 1,25 dl abmessen. Epifin mit 4 Essl. Saft verrühren. Den übrigen Saft zum Kochen bringen, das angerührte Epifin zugeben, nochmals aufkochen, vom Herd nehmen und die Kirschen wieder beifügen. Erkalten lassen. Rahm mit Rahmhalter und Vanillin-Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Kirschmasse in die Ofenchüechli verteilen und den Rahm darauf spritzen, die Deckel auflegen.

4 Garnitur:

Mit Puderzucker bestäuben.