

Ofenküchlein pikant

Ergibt ca. 12 Stück.

Zutaten

2 dl	Wasser
50 g	Butter
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
2-3	Eier
Füllung	Geeignet sind alle Tapenaden von Oliveta's, zum Beispiel: Feta-, Pomodori-, Rucolapaste

Zubereitung

1. Wasser, Butter und Salz in einer kleinen Pfanne aufkochen.
2. Im Sturz 100 g Mehl dazugeben, kräftig rühren. Auf mittlerer Stufeiterrühren, bis sich der Teig vom Pfannenboden löst, zusammenhängend und glatt ist und sich Bodensatz bildet.
3. Leicht auskühlen lassen.
4. 2-3 Eier einzeln aufschlagen, verklopfen. Nacheinander unter die Brühteigmasse rühren, bis der Teig glänzt und von der Kelle reisst.
5. Mit dem Spritzsack oder einem Kaffeelöffel hohe Häufchen auf mit Backpapier belegtes Blech geben.
6. Bei 180° C ca. 25 bis 30 Min. in der Ofenmitte backen. Wichtig: Ofen während des Backens nicht öffnen!
7. Gebäck am Schluss in ausgeschaltetem, leicht geöffnetem Ofen trocknen lassen.
8. Die noch warmen Ofenküchlein mit der Schere aufschneiden.
9. Nach dem Abkühlen mit den Oliveta's Tapenaden füllen.

Oliveta's wünscht en Quete!

