

SCHOGGIMOUSSE – OFENKÜCHLEIN- TRAUM

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen/Trocknen: ca. 50 Min.
Ergibt ca. 12 Ofenküchlein

OFENKÜCHLEIN

2 dl	Wasser
50 g	Butter
1 Prise	Salz
1½	Esslöffel flüssiger Zucker (z. B. Sucrisse; siehe Hinweis)
120 g	Mehl
2–3	Eier, verknüpft

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

2 Die Eier portionenweise darunterrühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfliessen. Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 15 mm Ø) geben, ca. 12 Häufchen von je ca. 4 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

BACKEN/TROCKNEN ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. trocknen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten (siehe Tipp). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, quer halbieren.

FÜLLUNG

2½ dl	Rahm
1	Teelöffel flüssiger Zucker (z. B. Sucrisse)
2	Mandarinen, heiss abgewaschen, wenig abgeriebene Schale und 5 Esslöffel Saft
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt Puderzucker zum Bestäuben



Rahm mit Zucker, Vanillesamen, Mandarinschale und -saft steif schlagen, mit einem Löffel auf die Bödeli der Ofenküchlein verteilen, Deckeli daraufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.

BACK-TIPP **Miele**

Ofenküchlein ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens mit Heissluft Plus und Feuchtigkeitsreduktion backen.

SCHOGGIMOUSSE

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Für 6 Gläsli von je ca. 1 dl

100 g	dunkle Schokolade (72% Kakao), gehackt
3	Esslöffel flüssiger Zucker (z. B. Sucrisse)
2	Esslöffel Rahm
2 dl	Rahm
	Kakaopulver zum Bestäuben

1 Schokolade mit Zucker und Rahm in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren. Schüssel herausnehmen, etwas abkühlen.

2 Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Mousse in Gläsli füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

3 Kakaopulver darüberstäuben.

CARAMELSTREIFEN

4 Esslöffel flüssiger Zucker (z. B. Sucrisse)

Zucker in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne ca. 3 Min. köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Caramel etwas abkühlen, mit einem hitzebeständigen Pinsel Streifen auf ein Backpapier zeichnen. Streifen auskühlen, abziehen.

ANRICHTEN Ofenküchlein auf eine Tortenplatte stellen, Schoggimousse in die Mitte stellen, mit Caramelstreifen verzieren.

HINWEIS Flüssiger Zucker besteht aus 100% Schweizer Zuckerrüben. Er ist in grösseren Coop Läden erhältlich.

LÄSST SICH VORBEREITEN

Ofenküchlein 1 Tag im Voraus backen, ausgekühlt in einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Schoggimousse ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, in die Gläsli verteilen, zugedeckt im Kühlschrank kühl stellen.