

Schwänli aus Brüheteig (ca. 12 Stück)

Viktor Bürgisser, Zollikon: «Das Rezept stammt von meiner Mutter, die uns früher an Weihnachten damit verwöhnte. Heute löst es bei meiner Familie Freude, ja, regelrechte Begeisterung aus.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
2,5 dl Milch 50 g Butter, 1 Prise Salz 1 bis 2 EL Zucker 125 g Mehl 3 bis 4 Eier 2 dl Schlagrahm 1 Päckchen Vanillezucker Evtl. Schokoladenglasur	<ol style="list-style-type: none">1. Milch in grosse Pfanne giessen, zusammen mit dem Salz und der Margarine aufkochen2. Zucker und Mehl unter die Masse mischen und rühren, bis diese gleichmässig glatt ist3. Masse aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben4. Die Eier mit einem Schwingbesen untermischen (nie einen Mixer verwenden!)5. Zwei Kuchenbleche mit Backtrennpapier auslegen6. Auf einem Blech faustgrosse Häufchen der Teigmasse bilden, auf dem anderen Blech mit dem Spritzsack Hälse formen7. Bei 200 °C in der Ofen-Mitte backen: Hälse ca. 10 Min, Häufchen zwischen 20 und 30 Min. (bis eine braune Färbung entsteht)8. Von den noch warmen Häufchen einen Deckel wegschneiden und diesen halbieren (das sind die beiden Flügel)9. Alles auskühlen lassen10. Schlagrahm steif schlagen11. Am Schluss Vanille-Zucker drunterschlagen12. Schwänchen formen und mit Schlagrahm füllen, (evtl. Kopf und Flügel mit Schokolade glasieren): siehe Zeichnung auf nächster Seite

