

## 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"><li>1. Milch in grosse Pfanne giessen, zusammen mit dem Salz und der Margarine aufkochen</li><li>2. Zucker und Mehl unter die Masse mischen und rühren, bis diese gleichmässig glatt ist</li><li>3. Masse aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben</li><li>4. Die Eier mit einem Schwingbesen untermischen (nie einen Mixer verwenden!)</li><li>5. Zwei Kuchenbleche mit Backtrennpapier auslegen</li><li>6. Auf einem Blech faustgrosse Häufchen der Teigmasse bilden, auf dem anderen Blech mit dem Spritzsack Hälse formen</li><li>7. Bei 200 °C in der Ofen-Mitte backen: Hälse ca. 10 Min, Häufchen zwischen 20 und 30 Min. (bis eine braune Färbung entsteht)</li><li>8. Von den noch warmen Häufchen einen Deckel wegschneiden und diesen halbieren (das sind die beiden Flügel)</li><li>9. Alles auskühlen lassen</li><li>10. Schlagrahm steif schlagen</li><li>11. Am Schluss Vanille-Zucker drunterschlagen</li><li>12. Schwänchen formen und mit Schlagrahm füllen, (evtl. Kopf und Flügel mit Schokolade glasieren): siehe Zeichnung auf nächster Seite</li></ol>

