

Schwäne auf Schoggisauce

Brühteig

Ofen auf 180° vorheizen, (Ober- und Unterhitze)

1 dl Wasser
1 dl Milch
50 g Butter
1 Pr Salz

110 g Mehl

2-3 Eier



Schokoladensauce

1 dl Rahm
Vanille- od. Schoggiglace



zusammen aufkochen

im Sturz zugeben, kräftig rühren
Platte ausschalten, weiterrühren bis sich ein Kloss bildet und ein Teigfilm auf dem Pfannenboden haftet!

einzelns aufschlagen, verklopfen, nacheinander unter die Teigmasse rühren bis der Teig glänzend und in Flocken von der Kelle fällt

Teig in einen 5mm Spritzsack füllen, für die Körper ovale Häufchen mit einem Art Schwanz auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, auf ein 2. Blech 2-förmige, ca. 8cm lange Hälse spritzen

im vorgeheizten Ofen zuerst die Hälse 10-15 Minuten hellbraun backen
Körper ca. 30 Minuten
auskühlen lassen

fertig kaufen oder selber zubereiten mit Rahm und Schokolade
auf 4 Teller verteilen

zu Schlagrahm schlagen
mit dem Glacelöffel Kugeln abstechen, (ev. nochmals kurz in den Tiefkühler stellen damit sie bis zum Gebrauch nicht schmelzen)

Körper:

Küchlein horizontal durchschneiden, mit der Schere geht es bestens

Oberteil für die Flügel längs halbieren
beim Boden auf der breiten Seite 1 KL Rahm darauf geben, Hals befestigen, die Glacekugel darauf drücken

Flügel auf beiden Seiten ansetzen

sorgfältig auf die Schokoladensauce setzen