

Herbstträume

› Marroni-Höpfli

- 150 g **Vermicelles** aus der Tube
- 1 EL **Orangensaft** oder **Orangenlikör**
(z. B. Grand Marnier)
- 2 **Eigelbe**
- 2 **Eiweisse**
- 1 Prise **Salz**
- 2 EL **Zucker**
- 50 g **Mehl**

1. Vermicelles und Orangensaft gut verrühren, Eigelbe darunterrühren. 2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiter schlagen bis der Eischnee glänzt. 3. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, darunterziehen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 15 Min. bei 180 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** Mit **Schlagrahm** und **Schoggistreusel** verzieren.

› Randen-Höpfli

- 125 g **Mehl**
- 75 g **gemahlene Haselnüsse**
- 1½ EL **Thymian**, fein geschnitten
- ½ TL **Backpulver**
- ½ TL **Salz**, wenig **Pfeffer**
- 1 dl **Milch**
- 1 **Ei**
- 100 g **gekochte Randen**, fein gerieben
- 1 kleine **Zwiebel**, fein gehackt

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. 2. Milch mit restlichen Zutaten mischen, zum Mehl geben, gut mischen. Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 20 Min. bei 200 Grad. Etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

› **Dekoration:** dünn geschnittene **Randen-scheiben** und **Thymian** in die Gugelhöpfli stecken, lauwarm servieren.

› Chilbi-Höpfli

- 100 g **gebrannte Mandeln**, grob gehackt
- 100 g **Mehl**
- 1 EL **Zucker**
- ¼ TL **Backpulver**
- 1 Prise **Salz**
- 50 g **Butter**, flüssig, etwas abgekühlt
- 1 **Ei**
- 3 EL **Milch**

1. Mandeln und alle Zutaten bis und mit Salz mischen. 2. Butter, Ei und Milch gut verrühren unter die Mandelmasse mischen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 15 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› Speck-Höpfli

- 50 g **Speckwürfeli**, etwas feiner gehackt
- 50 g **getrocknete Cranberrys**,
grob gehackt
- 125 g **Mehl**
- 1 TL **Trockenhefe**
- TL **Salz**, wenig **Pfeffer**
- 180 g **Joghurt nature**
- 1 **Ei**

1. Speckwürfeli und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. 2. Joghurt und Ei verrühren, begeben, mit den Knethaken des Handrührgerätes gut mischen. 3. Teig einfüllen, zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 20 Min. bei 200 Grad. Etwas abkühlen, aus der Form nehmen, lauwarm servieren.

› **Dekoration:** gebratener **Bratspeck** in die Gugelhöpfli stecken, lauwarm servieren.