

Osterchüechli



Ergibt 9 Stk.
Für runde Förmchen von 9 cm Durchmesser

Zutaten

- 1 x Mürbeteig
- 20 g Glatte Aprikosenmarmelade
- 70 g Rundkornreis
- 290 ml Milch
- 55 g Zucker
- 55 g Butter
- 55 g gemahlene Mandeln
- 130 ml Sahne
- 2 Eier
- 1/2 Zitrone
- Salz
- 60 g Rosinen
- Kirschwasser
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Rosinen in eine Schale geben, mit Kirschwasser übergiesen und für 1 - 2 h ziehen lassen
2. Milch mit dem Reis und einer Prise Salz in einen Topf geben, auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren aufkochen
3. ca. 30 min. köcheln lassen, bis der Reis gar und die Flüssigkeit fast ganz verdampft ist, immer wieder umrühren
4. Milchreis auskühlen lassen
5. Mürbeteig auf wenig Mehl 3 mm dick ausrollen
6. Mit einem runden Ausstecher mit 12 cm Durchmesser Kreise aus dem Teig ausstechen
7. 9 Förmchen (9 cm Durchmesser) einfetten und mit den Teigscheiben auskleiden
8. Teig mit einer Gabel einstechen und mit Aprikosenmarmelade bepinseln, dann kühlstellen
9. Eier trennen, Eiklar steifschlagen und kühlstellen
10. Ofen auf 180°C vorheizen

11. Butter, Zucker, Eigelbe und abgeriebene Schale der halben Zitrone mit dem Handrührgerät gut verrühren
12. Sahne dazugießen und gleichmässig mit dem Rest vermischen
13. Mandeln, Rosinen und Milchreis dazugeben und auf mittlerer Stufe einrühren, bis eine gleichmässige Masse entstanden ist
14. Vorsichtig mit einem Teigschaber den Eischnee unterheben
15. Füllung mit einem Löffel in die Förmchen auf den Teig geben
16. Osterchüechli auf der untersten Rille für 22 - 27 min. backen, bis sie oben leicht gebräunt sind
17. Wenn sie komplett ausgekühlt sind, mit Puderzucker bestäuben (optional vor dem Bestäuben Ostermotive aus Papier ausschneiden und auf die Chüechli legen)