

Osterküchlein

Süssen Mürbeteig kaufen oder nach einem herkömmlichem Rezept selber machen.

Für die unten angegebene Füllmenge brauchst du z.B. **2 x** den süssen Mürbteig, Ø 33cm, 320g Anna's Best der Migros.

Das reicht für ca. 18 Osterküchlein in kleinen runden Aluformen von ca. 10cm Ø



Milchreis für die Füllung im Voraus zubereiten:

6 dl **Milch**

150 g **Rundkornreis**

½ Teelöffel **Salz**

Zusammen in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren.

Unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 25 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei kochen. Auskühlen.

Törtchen zubereiten

Du brauchst dazu kleine runde Aluformen.

Mit Hilfe der Aluformen Teigrendellen ausschneiden und in die Formen legen.



2 Esslöffel **Aprikosenkonfitüre**

zum Bestreichen der Teigboden

Füllung:

50 g **Zucker**

2 **Eigelbe**

zusammen schaumig rühren, unter den Reis mischen

150g **Quark**

100 g gemahlene **Mandeln**

1 **Zitrone**, abgeriebene Schale

alles unter den Reis mischen

2 **Eiweisse**

1 Prise **Salz**

zusammen steif schlagen

2 Esslöffel **Zucker**

beigeben, kurz weiterschlagen

1 dl **Rahm**, steif geschlagen

mit dem Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen

Füllung auf die Teigbödeli verteilen

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen, beliebig verzieren.