

OSTERTÖRTCHEN

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min. Kühl stellen: ca. 30 Min. Backen: ca. 35 Min.
für 12 Förmchen von je ca. 9 cm Ø gefettet

Mürbeteig

- 250 g Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- 100 g Zucker
- 150 g Butter, kalt, in Stücken
- 1 Ei, verknüpft

alles in einer Schüssel mischen
beigeben, von Hand zu einer gleichmässig
krümeligen Masse verreiben
beigeben, rasch zu einem weichen Teig zu-
sammenfügen, nicht kneten. Teig flach
drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

Füllung

- 6 dl Milch
- 150 g Rundkornreis
(z. B. Originario)
- 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 köcheln, aus-
kühlen

- 2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

zum Bestreichen

Formen: Teig auswallen, 12 Rondellen von je ca. 12 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, Böden mit einer Gabel sehr dicht einstechen, mit Konfitüre bestreichen, kühl stellen.

- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 150 g Rahmquark
- 100 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 1 unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale
- 2 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 dl Rahm, steif geschlagen

schaumig rühren, unter den Reis rühren

alles darunter mischen

zusammen steif schlagen

beigeben, kurz weiterschlagen

mit dem Eischnee sorgfältig unter die
Masse ziehen, in die Bödeli verteilen

Puderzucker

zum Bestäuben

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, bestäuben.

Schneller: Osterkuchen in einem Backblech von ca. 28 cm Ø backen. Die Backzeit verlängert sich um ca. 15 Min.

Pro Stück: 23 g Fett, 9 g Eiweiss, 45 g Kohlenhydrate, 1774 kJ (424 kcal)

