

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	alles in einer Schüssel mischen
150 g	Butter, kalt, in Stücken	beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben
1	Ei, verknüpft	beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, 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, auskühlen
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	schaumig rühren, unter den Reis rühren
150 g	Rahmquark	
100 g	geschälte, gemahlene Mandeln	
1	unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale	alles darunter 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, 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.

Tipp: anstelle von Aprikosen- Orangenkonfitüre verwenden und Mandeln durch gemahlene Haselnüsse ersetzen.

