AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Frühling	Schweiz

OSTERCHÜECHLI



Rezept: gutekueche.ch, 5. 4. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Küchlein gehören zu Ostern wie das Eiersuchen. (+30 Min. Teig kühl stellen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

100 g	Weissmehl	1 Pr	Feines Salz
1 Pr	Feines Salz	2 EL	Weizengriess
50 g	Butter, kalt	0.5	Zitrone, Schale und Saft
1	Zitrone, Schale	25 g	Butter
0.5	Ei, verquirltes	2 EL	Akazienhonig
1 EL	Zucker	2 EL	Mandeln, geriebene
2 dl	Milch	2	Ei
		2 EL	Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in einer Schüssel mit dem Salz vermengen. Kalte Butterwürfel mit dem Mehl verreiben. Zitronenabrieb zum Mehlgemisch rühren. In der Mitte eine Vertiefung drücken, das verquirlte Ei und Zucker hineingeben. Nun zu einem Teig verkneten. Falls der Teig zu fest ist, noch etwas Wasser hinzugeben. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Ei in Gelb und Weiss trennen. Eiweiss steif schlagen und kühl stellen.
3. Milch mit 1 Prise Salz aufkochen, Griess einrühren. Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren 10 Min. leicht kochen. Zitronenschale und -saft, Butter, Honig, die geriebenen Mandeln und das Eigelb in die Masse einrühren. Nun den kaltgestellten Eisschnee unterheben.
4. Ofen auf 200° C aufheizen. Backförmchen mit dem ausgewallten Teig auskleiden und mit Griessmasse bis an den Rand füllen. Rund 12 Min. backen. Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.