

K Rezept Osterküchlein



Osterküchlein

Für 4 Kuchenbleche à 10 cm Ø

½ Vanilleschote
3,5 dl Milch
40 g Milchreis Originario
30 g Weinbeeren
25 g Hartweizengriess
50 g Zucker

Butter für die Formen
Mehl für die Formen und
zum Auswallen

150 g süsser Mürbeteig
4 EL Paniermehl

2 Eier

2 Prisen Salz

Puderzucker zum Bestäuben

12 Zuckereili nach Belieben

1 Vanilleschote längs halbieren. Mit der Milch aufkochen. Reis begeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Weinbeeren, Griess und Zucker begeben und ohne Deckel ca. 15 Minuten weiterköcheln, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Vanilleschote entfernen. Masse auskühlen lassen.

2 Backofen auf 180 °C vorheizen. Kuchenbleche mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Mürbeteig vierteln. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen. Teigkugeln auf wenig Mehl zu Rondellen von ca. 12 cm Ø auswallen. In die Kuchenbleche legen. Teigböden einstechen, mit Paniermehl bestreuen und kurz kühl stellen.

3 Eier trennen. Eigelb unter die Reismasse mischen. Eiweiss und Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eischnee unter die Masse heben. Auf die Teigböden verteilen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Die Osterküchlein auf Kuchengittern auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit je 3 Zuckereili verzieren.

 **Zubereitung ca. 50 Minuten**
+ auskühlen lassen
+ ca. 30 Minuten backen

Pro Stück ca. 11 g Eiweiss, 15 g Fett, 63 g Kohlenhydrate, 1800 kJ/430 kcal **CODE 0474**