

OSTERKÜCHLEIN



© BAUR AU LAC

Schwierigkeitsgrad:
Zubereitungszeit:

Leicht
1 Stunde

OSTERKÜCHLEIN

Zutaten:

800 ml Milch
40 g Butter & eine Prise Salz
240 g Mandelmasse

Zesten (feine Streifen) von einer Zitrone
2 Eier
2 Eiweiße
30 g Zucker
Aprikosenmarmelade
Rosinen
Puderzucker

Zubereitung:

800 Milliliter Milch aufkochen, 75 Gramm Risottoreis dazugeben und unter ständigem Rühren weichkochen. 40 Gramm Butter sowie eine Prise Salz ca. 5 Minuten vor Schluss begeben und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank lagern.

240 Gramm Mandelmasse, Zesten (feine Streifen) von einer Zitrone und zwei Eier langsam unter die Reismasse rühren, anschließend zwei Eiweiße mit 30 Gramm Zucker zu Schnee schlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen. Die Förmchen mit Mürbeteig auslegen und mit einer dünnen Aprikosenmarmeladenschicht bestreichen. Den Boden mit Rosinen belegen, Masse einfüllen, bei 200° Celsius Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten goldgelb backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.