

## Osterküchlein

### Zutaten

Dessert für 8 Personen  
(für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen  
von je ca. 7 cm Ø, gefettet)

#### Füllung

3 ½ dl Milch  
60 g Rundkornreis (z. B. Camolino)  
1 Vanillestängel,  
längs aufgeschnitten,  
Samen ausgekratzt  
¼ TL Salz  
1 Ei  
3 EL Zucker  
75 g griechischer Joghurt nature  
1 EL Zitronensaft  
25 g gemahlene geschälte Mandeln

#### Küchlein

½ Päckli Strudelteig (ca. 60 g)  
1 EL Butter, flüssig  
12 Marzipan-Rüebli  
Puderzucker zum Bestäuben



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 60 Min.  
Backen: ca. 15 Min.

### Energiewert/Person

ca. 499 kJ/119 kcal

#### Mein Einkauf

- 3 ½ dl Milch
- 60 g Rundkornreis (z.B. Camolino)
- 75 g griechischer Joghurt nature
- 1 EL Zitronensaft
- 25 g gemahlene geschälte Mandeln
- ½ Päckli Strudelteig (ca. 60 g)
- 12 Marzipan-Rüebli

#### Im Vorrat

- Vanillestängel
- Salz
- Ei
- Zucker
- Butter
- Puderzucker

### Zubereitung

**Füllung:** Milch mit allen Zutaten bis und mit Salz aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 25 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln. Vanillestängel entfernen, etwas abkühlen. Ei und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist, darunterziehen. Joghurt, Zitronensaft und Mandeln daruntermischen.

**Küchlein:** Strudelteig sorgfältig auseinanderfalten, Teigblätter mit Butter bestreichen, aufeinanderlegen, in 12 Rechtecke von je ca. 9×10 cm schneiden. Teigrechtecke mit der bestrichenen Seite nach unten in die Vertiefungen des Blechs drücken. Reismasse einfüllen.

**Backen:** ca. 10 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (nur Unterhitze), herausnehmen, Marzipan-Rüebli hineindrücken. Form mit Alufolie bedecken, ca. 5 Min. fertig backen, etwas abkühlen, Küchlein aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)