

FRUCHTIGE SIROCCO-OSTERKÜCHLEIN:

Für 8 Küchlein (von je ca. 7 cm Durchmesser)

ZUTATEN:

125 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
70 g	Butter
1	Ei
1	Bio-Orange
1	Bio-Zitrone
2 dl	Milch
1 dl	Rahm
1 Päckli	Vanillezucker
50 g	Griess
2	Eiweisse
1 Prise	Salz
2	Eigelbe
80 g	Zucker
30 g	Getrocknete oder kandierte Früchte (Cranberries oder Beeren zu «Red Kiss», Apfel oder Zitrone zu «Lemon Beach», Ananas oder Ingwer zu «Piña Moringa», Aprikose oder Orange zu «Rooibos Tangerine»)
wenig	Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG:

Mürbeteig: Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke schneiden, begeben und mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Das Ei gut verquirlen und die Hälfte vom Ei zur Masse begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Den Teig in der Schüssel flach drücken und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Das restliche Ei beiseitestellen. (Statt selbstgemachtem Mürbeteig kann auch gekaufter Mürbeteig verwendet werden, so geht es schneller.)

Griess: Jeweils von der Hälfte der Orange und der Zitrone die Schale fein abreiben. Den Abrieb mit Milch, Rahm und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen. Das Griess begeben, die Hitze reduzieren und unter Rühren ca. 3 Minuten köcheln. Die Herdplatte ausschalten, das Griess unter gelegentlichem Rühren noch ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Masse anschliessend auskühlen lassen.

Füllung: Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Das restliche Ei vom Mürbeteig in eine Schüssel geben. Eigelbe und Zucker begeben, mit den Schwingbesen des Mixers so lange rühren, bis die Masse heller und schaumig wird. Die Griessmasse unter die Eigelbmasse rühren, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Anschliessend die Eiweisse sorgfältig unter die Masse heben. Die getrockneten Früchte grob hacken und unter die Füllung mischen.

Küchlein: Den Teig ca. 3 mm dick auswallen. 8 Tartelette Förmchen buttern und mit dem Teig belegen. Den Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Danach die Füllung darin verteilen.

Backen: Ca. 40 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 °C (Ober- / Unterhitze) vorgeheizten Ofens. Die Küchlein herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf einem Gitter auskühlen. Küchlein mit Puderzucker bestäuben.

Exklusiver Sirocco Tipp:

Die beiden Sorten «Black Vanilla» und «Amaretto Oolong» eignen sich dank ihres vollmundigen, charakterstarken Geschmacks hervorragend als Basis für aromatisierte Sirocco Osterküchlein. Für den besonderen Geschmack das Milch-Rahm-Gemisch erhitzen, einen Beutel «Black Vanilla» oder «Amaretto Oolong» begeben und rund 10 Minuten ziehen lassen. Den Teebeutel anschliessend entfernen, leicht ausdrücken und das Milch-Rahm-Gemisch nochmals aufkochen. Danach gemäss Rezept weiterverarbeiten.

Zubereitungszeit total: 2 Std. 20 Min. / Vorbereiten: 40 Min. / Kühlstellen & Auskühlen: 1 Std. / Backen: 40 Min.

Viel Spass beim Geniessen!