

Osterchüechli

Ergibt 8 Stück kleine Aluförmli

Teig:

65 g	Margarine
30 g	Zucker
95 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker

1. Margarine mit Zucker, Salz und Vanillezucker weichen rühren.
2. Mehl begeben und nur noch von Hand zu einem Teig zusammenfügen. Wichtig nicht mehr kneten.
3. Teig flach drücken und am besten in einem Beutel 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Füllung:

200 g	Sojamilch
35 g	Griess (Dinkelgriess)
1 Prise	Salz
12 g	Margarine oder Kokosfett

100 g	Mandelmasse
¼	Zitrone (Schale und Saft)
65 g	Sojamilch
20 g	Zucker
6 g	Mehl

50 g	Aprikosenkonfitüre Sultaninen (Optional)
------	---

1. 200 g Sojamilch aufkochen, Gries und Salz begeben und leicht kochen lassen.
2. Margarine darunter rühren, abkühlen lassen.
3. Mandelmasse, Zitrone, 65 g Sojamilch und Zucker zusammen glattrühren danach das Mehl darunter rühren.
4. Beide Massen zusammen mischen.
5. Mürbeteig auf 2 mm dicke ausrollen und Kreise von 11 cm Durchmesser ausstechen.
6. Aluförmli mit dem Teig auslegen und mit einer Gabel etwas einstechen.
7. Jedes Förmli mit ca. ½ TL Aprikosenkonfitüre ausstreichen und nach Belieben Sultaninen einstreuen.
8. Masse in die Förmli einfüllen und glattstreichen.

Backen: 200 Grad, ca. 15 Minuten backen.

Wenn erkaltet zB eine Hasenform auflegen und mit Puderzucker darüber streuen.