



# OFENFRISCHE OSTERN

Diese **FLUFFIGEN KÜCHLEIN** duften und schmecken nach Vanille, Mandeln und Zitrone

## Osterküchlein im Tontopf

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 60 g Orangeat ■ 250 g Rosinen ■ 30 g Mandelstifte
- 3 EL Maraschino (Kirschlikör) ■ 600 g Mehl
- 70 g Zucker ■ 2 gestr. TL Zucker
- 1 Würfel Hefe, 42 g ■ 135 ml lauwarme Milch ■ 3 Eier, 3 Eigelb ■ 1 Msp. Vanillemark ■ 2 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale ■ 80 g weiche Butter ■ 100 g weiches Butterschmalz
- AUSSERDEM** ■ 50 g heiße Butter
- 2 EL Puderzucker

1

**Für die Küchlein** am Vortag das Orangeat hacken und mit den Rosinen, den Mandelstiften und dem Maraschino mischen. Über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Am nächsten Tag das Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Salz, zerbröckelte Hefe, Milch, Eier und Eigelbe, Vanillemark sowie Zitronenschale dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren. Die

Butter und das Butterschmalz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Rosinen-Orangeat-Mandel-Mischung hinzufügen und kurz unterkneten.

2

**Den Teig** in vier gleiche Portionen teilen und jeweils eine Kugel daraus formen. In mit Backpapier ausgelegte Tontöpfe geben, etwa 8 cm im Durchmesser und 8 cm hoch. Etwas flach drücken und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

3

**Den Backofen** auf 180 Grad vorheizen. Die Teigoberflächen mit etwas heißer Butter bestreichen, dann mit einem scharfen Messer ein etwa 1/2 cm tiefes Gitter einschneiden. Die Osterküchlein im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Falls nötig, nach 15 Minuten mit Backpapier bedecken. Herausnehmen, noch einmal mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.



**Heiße Tipps**  
Spitzkoch Alfons Schuhbeck und Konditormeisterin Angelika Schwalber präsentieren in ihrem gemeinsamen Buch pikante und süße Köstlichkeiten aus dem Ofen. Nützliche Handgriffe und Küchenkniffe gibt es dazu. („Feines aus dem Ofen“, Zabert Sandmann Verlag, 183 S., 19,95 Euro)