

Zwicky's Griess-Chüechli



Zutaten

ca. 12 Stück

Teig

- 250 g Zwicky Mehl (Weissmehl oder Glutenfreie Backmischung)
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 1/2 Bio Zitrone (Schale abgerieben)
- 125 g Butter, kalt
- 1 Ei verquirlt
- 2 EL Vollrahm

Füllung

- 2 dl Vollrahm
- 2dl Milch
- 100 g Sultaninen
- 4 EL Zwicky Hartweizen oder Maissgriess
- 4 EL Zucker
- 1 EL Zitrone abgerieben
- 3 Eigelb
- 100 g gemahlene Mandeln
- 3 Eiweiss , steif geschlagen

Zubereitung

- 1) Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei und Rahm hineingiesen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen
- 2) Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen. Für die kleinen Fladen 12 Kreise (11-12 cm Ø) ausstechen. In die ausgebutterte Form/Förmchen legen und den Teigboden dicht einstecken, 20 Minuten kühl stellen

Zwicky's Griess-Chüechli



- 3) Füllung: Rahm, Milch und Sultaninen aufkochen. Griess hinzufügen, auf der ausgeschalteten Platte 15 Minuten quellen lassen. Auskühlen lassen, ab und zu rühren. Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Mandeln darunter rühren. Eischnee sorgfältig darunterheben.
- 4) Füllung auf den Teigboden verteilen.
- 5) Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen: Kleine Fladen 20-25 Minuten, grosser Fladen 30-35 Minuten. Auskühlen lassen.
- 6) Die Griess-Chüechli können mit garniert werden.

Unser Tipp: Aus dem allfällig restlichen Teig Osterhäschen ausstechen, backen und mit Puderzucker bestäubt oder ganz kreativ verziert als Garnitur verwenden. Sultaninen können auch durch gewürfelte Birnen, Dörripflaumen oder Aprikosen ersetzt werden oder Schokoladewürfelchen unter die ausgekühlte Griessmasse mischen.

Zwicky wünscht en Guete!

