KLEINE OSTER-KÖSTLICHKEITEN

Wenn Familie und Freunde zur österlichen Kaffeejause kommen, dürfen ein paar hinreißende Naschereien am Tisch nicht fehlen. Wir haben süße Köstlichkeiten von einfach bis aufwendig, denen nicht einmal der Osterhase widerstehen könnte.

Rezepte: Charlotte Cerny **Fotos:** Barbara Eidler-Ster

Lieblingskekse, die der Osterhase bringt:
GUSTO.at/ostern-kekse



ÖSTERLICHE BRANDTEIGKRAPFERL

CHOUX AUX CRAQUELIN

Zugegeben, dieses Rezept ist recht aufwendig. Aber Optik und Geschmack sind es allemal wert!

17 Stück
ZUBEREITUNG:
ca. 2 Stunden

STREUSEL *(Craquelin)*
60 g weiche Butter
40 g Feinkristallzucker
60 g glattes Mehl

SCHOKOCREME
2 mittlere Eier
50 g Feinkristallzucker
25 g Maisstärke
300 ml Milch
100 g dunkle Kuvertüre
1 EL Butter

BRANDTEIG
60 g Butter
60 g Wasser
60 g Milch
70 g glattes Mehl
2 mittlere Eier
(verquirlt; ca. 125 g)

DEKO
250 ml Schlagobers
1 EL Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
25 g Pistazien *(gehackt)*
120 g Schoko-Eier

TIPPS
- Wenn Sie das Backpapier mit 4 Klecksen Teig in den Ecken ankleben, verrutscht es während des Aufdressierens nicht.
- Die Krapferl schmecken frisch am besten. Am nächsten Tag sind Teig und Streusel ein wenig durchgeweicht.

1 Für die Streusel Butter und Zucker schaumig mixen. Mehl unterrühren. Masse zwischen 2 Bögen Backpapier ca. 2 mm dick ausrollen und kalt stellen. (Die Masse muss eben liegen.)
2 Für die Schokocreme Eier, Zucker, Stärke und 50 ml von der Milch verrühren. Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Übrige Milch aufkochen und langsam unter die Eimischung rühren. Zurück in das Kochgefäß geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren dickcremig einkochen. Vom Herd nehmen und über die Kuvertüre gießen. Butter zugeben und alles glattrühren. Creme abdecken und kalt stellen.
3 Für den Brandteig Butter, Wasser und Milch erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel zügig unterrühren. Brandteig ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren rösten. In eine Schüssel füllen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4 1 verquirltes Ei in den Brandteig rühren, in einer zweiten Etappe das zweite Ei zugeben, dann zu einem cremigen Teig verrühren. In einen Dressiersack mit Lochtülle füllen. Krapferl (Ø ca. 5 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren *(siehe Tipp)*, dabei genügend Abstand lassen, da sie beim Backen stark aufgehen.
5 Streusel aus dem Kühlschrank nehmen und das obere Backpapier vorsichtig abziehen. Mit einem Ausstecher (Ø ca. 4 cm) Scheiben ausstechen und auf die Krapferl legen.
6 Krapferl im Rohr (mittlere Schiene) ca. 5 Minuten backen. Temperatur auf 175 °C reduzieren und ca. 45 Minuten fertig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
7 Brandteigkrapferl mit einer scharfen Messerspitze oben rund einschneiden. Ausschnitte aufheben. Krapferl großzügig mit der Schokocreme füllen und mit den Ausschnitten verschließen.
8 Für die Deko Obers und Zuckersorten steif mixen und in einen Dressiersack mit kleiner Sternfülle füllen. Kleine Nester auf die Brandteigkrapferl dressieren. Mit Pistazien bestreuen und mit Schokoeiern verzieren.

RHABARBER-BUTTERMILCH-MUFFINS



Eines der liebsten „Go-To-Lazy“-Rezepte unserer Rezeptautorin Charlotte Cerny: „Diese Muffins sind sehr einfach und schnell zusammengerührt.“

12 Stück
ZUBEREITUNG: ca. 40 Minuten

1 Stange Rhabarber
250 g glattes Mehl
100 g Feinkristallzucker
1 TL Backpulver
1 TL Natron
250 ml Buttermilch
1 großes Ei
60 ml Pflanzenöl
2 EL Butter *(zerlassen)*
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Orangenschale

STREUSEL
100 g glattes Mehl
80 g brauner Zucker
80 g weiche Butter
½ TL Zimt *(gemahlen)*
½ TL Kardamom *(gemahlen)*

1 Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinförmchen mit Papierhülsen auslegen und auf ein Blech stellen.
2 Für die Streusel alle Zutaten mit den Fingerspitzen verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht.
3 Die Rhabarberenden wegschneiden. Rhabarber würfeln.
4 Mehl, Zucker, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Buttermilch, Ei, Öl, Butter und Vanille verrühren. Die nassen Zutaten zu den trockenen geben und mit einem Schneebesen kurz verrühren. (Es sollen noch kleine Spuren vom Mehl zu sehen sein.) Orangenschale und Rhabarber untermischen.
5 Masse in die Förmchen füllen, Streusel darauf verteilen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Muffins herausnehmen und warm oder kalt servieren.

TIPP
In der jeweiligen Saison mit Zwetschken, Marillen und Erdbeeren ebenso köstlich.

MARITOZZI



12 Stück
ZUBEREITUNG:
ca. 1 ½ Stunden
ZUM GEHENLASSEN:
ca. 2 Stunden

GERMTEIG
400 g glattes Mehl
50 g Feinkristallzucker
1 Pkg. Trockengerm *(7 g)*
50 g weiche Butter
1 mittleres Ei
100 ml warme Milch

ZUM BESTREICHEN
1 Ei *(verquirlt)*

FÜLLE
250 ml Schlagobers
2 EL Staubzucker
1 TL Vanillepaste
100 g Pistaziencreme

DEKO
4 EL Schokoraspel
4 EL Pistazien *(gehackt)*
4 EL Haselnuss-Krokant

Mehl, Staubzucker

1 Für den Teig alle Zutaten glatt verkneten, in eine Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2 Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und in 12 gleich schwere Stücke (ca. 55 g) teilen. Teigstücke zu glatten Kugeln formen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Maritozzi locker mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.
3 Rohr auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Maritozzi dünn mit Ei bestreichen und nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4 Für die Fülle Obers, Zucker und Vanille steif mixen.
5 Maritozzi mittig ein- aber nicht durchschneiden oder mittig einen Keil herausschneiden (das macht das Füllen etwas einfacher). Innenflächen mit Pistaziencreme bestreichen. Mit Obers auffüllen und mit einer Palette oder einem Messerrücken glatt streichen. Maritozzi in Schokolade, Krokant oder Pistazien tunken. Mit Staubzucker bestreut servieren.

TIPP
Statt Pistaziencreme kann man Schoko-Nusscreme oder Marmelade verwenden.



RHABARBER-COOKIES MIT VANILLECREME

12 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 1 ½ Stunden
ZUM KÜHLEN: mindestens 8 Stunden

COOKIETEIG
120 g weiße Kuvertüre
120 g Milchkuvertüre
250 g Butter
(zimmerwarm)
180 g brauner Zucker
100 g Feinkristallzucker
2 mittlere Eier
350 g glattes Mehl
1 TL Vanillepudding-pulver
1 TL Natron

VANILLECREME
200 ml Milch
15 g Vanillepuddinpulver
1 EL Kristallzucker

ZUM BESTREUEN
200 g Rhabarber
1 TL Feinkristallzucker
1 TL Vanillepuddingpulver
50 g Mandelblättchen

So gelingt die runde Form der Kekse:
GUSTO.at/rhabarber-cookies

1 Für den Cookieteig die Kuvertüresorten hacken. Butter und Zuckersorten glatt, aber nicht schaumig mixen. Eier einzeln zugeben und untermixen. Mehl, Puddingpulver und Natron einrühren. Kuvertüre einarbeiten. Teig für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2 Teig in 12 gleich schwere Stücke (ca. 115 g) teilen und grob zu Kugeln zusammendrücken. Kugeln mit dem Zeigefingerknöchel eindrücken und eine tiefe Mulde formen. Ein Brett mit Backpapier belegen, Cookies daraufsetzen und für mindestens 7 Stunden kühl stellen.
3 Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und klein schneiden. Mit Zucker und Puddingpulver verrühren.
4 Für die Vanillecreme 50 ml von der Milch, Puddingpulver und Zucker verrühren. Übrige Milch aufkochen, Puddingmischung einrühren. Pudding aufkochen, vom Herd nehmen, umfüllen und abgedeckt auskühlen lassen. Rohr auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5 Cookies auf 2 Bögen Backpapier verteilen und mit der Vanillecreme füllen. Rhabarber und Mandelblättchen darauf verteilen. Nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 14 Minuten backen.
6 Cookies herausnehmen und zügig in Form bringen: Einen etwa gleich großen Ausstecher darüberstülpen und mit kreisförmigen Bewegungen vorsichtig drehen, dabei die Cookies etwas zusammenschieben. So bekommen sie eine gleichmäßig runde Form und werden etwas höher *(siehe Video links)*.
7 Mit dem zweiten Blech Kekse genauso verfahren.
8 Die Cookies können warm mit einer Kugel Vanilleeis oder kalt serviert werden.

