

Frühling in Förmchen

Fotografie CHRISTINE ZENZ

Rezepte ALBRIK KUHN

Text MARION MICHELS



Albriks Osterkühlchi

Rezept für ca. 20 Stück

WERKZEUGE

Stabmixer
Ausstecher, Ø ca. 14 cm
Mini-Alu-Kuchenförmchen
Wallholz
Pinsel
Backpapier

ZUTATEN

Osterkühlchi-Teig

500 g Mehl
250 g Butter, gewürfelt, Raumtemperatur
2 Eier
1 Prise Salz
250 g Zucker

½ Vanillestange, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt

Etwas Albriks Zitronenkonzentrat

Butter zum Ausbuttern

Einige Rosinen, in Wasser eingeweicht
Mehl zum Mehlieren

Osterkühlchi-Masse

5 dl Milch
2,5 dl Wasser
6 g Salz
125 g Hartweizengriess
4 Eigelb
60 g Mandelmasse
100 g Mandeln, geschält, gemahlen
50 g Albriks Zitronenkonzentrat
½ Vanillestange, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt

4 Eiweiss

100 g Zucker

1,25 dl Vollrahm, steif geschlagen

Garnitur

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Osterkühlchi-Teig

Das Mehl in eine weite Schüssel sieben. Die weiche Butter mit der Hand untermischen, sodass ein krümeliger Teig entsteht. Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillemark und wenig Zitronenkonzentrat mithilfe eines Stabmixers schaumig rühren. Mit der Mehl-Butter-Mischung zu einem Teig kneten und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig ca. 3 mm dick auswallen. Mit dem Ausstecher Ringe ausstechen. Die Mini-Alu-Kuchenförmchen ausbuttern und mit dem Zuckerteig auslegen. Einige Rosinen auf dem Boden der Osterkühlchi verteilen.

Osterkühlchi-Masse

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Milch mit dem Wasser und dem Salz aufkochen. Den Griess einstreuen und mit einem Holzlöffel rühren, bis eine feste Griessmasse entsteht. Die Masse auskühlen lassen. Die Eigelbe, die Mandelmasse, die gemahlenden Mandeln, das Zitronenkonzentrat und das Vanillemark hinzugeben und alles gut verrühren. Die 4 Eiweisse mit dem Zucker steif schlagen. Die Eiweissmasse und den steifgeschlagenen Rahm unter die Masse heben. Die Füllmasse in die mit Teig ausgelegten Förmchen verteilen.

—Albriks Geheimnis

Er bereitet die Osterkühlchi grundsätzlich im Voraus zu und friert sie ein. Tiefgekühlt sind sie sicher ein Jahr haltbar. Tiefgekühlt in den unteren Teil des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 40 Minuten backen. Bei dieser Zubereitung werden die Kühlchi aussen sehr crispy und bleiben innen angenehm feucht.

FERTIGSTELLEN

Die Osterkühlchi nach dem Backen auf Backpapier stürzen und auskühlen lassen. Die ausgekühlten Osterkühlchi zurückdrehen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Zitronen- konzentrat

WERKZEUGE

Küchenwaage
Sparschäler
Mixer

ZUTATEN

1 Bio-Zitrone
Zucker

ZUBEREITUNG

Die Zitrone mit dem Sparschäler vorsichtig schälen. Die weisse Innenhaut zwischen der Schale und dem Zitronenfilet entfernen und die Zitrone filetieren. Die Kerne entfernen. Die Zitronenschalen und -filets mischen. Die gleiche Gewichtsmenge Zucker hinzugeben. Alle Zutaten mithilfe eines Mixers zu einer homogenen Masse verarbeiten. In ein gut verschliessbares Gefäss füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 1 Monat



«Meine Zauberformel für Osterküchli ist Liebe obendrauf und *eine Prise Leidenschaft.*»



1 Ein Blick in Albriks Backstube.
2 Barbara und Albrik Kuhn beim Osterkaffee in ihrem Zaubergarten.

Das Bemalen von Ostereiern ist *mehr als eine Ostertradition*. Es ist Kunsthandwerk. Das Ostereier-Bemalen hat eine jahrtausendealte Geschichte mit tief verwurzelter Symbolik. Kunstvoll bemalte Ostereier wurden früher kirchlich gesegnet und als besondere Gabe unter



3



4

3 Handbemalte Hühner- und Gänseeier in antiken Eierbechern.

4 Teile eines antiken Kaffeeservices mit ebenfalls antikem Zuckerstreuer.

5 Ein gemütlicher Sitzplatz im zauberhaften Garten der Familie Kuhn.



5

Liebenden verschenkt. Oft erzählt ihre Bemalung *eine persönliche Geschichte*. Auf den grösseren Gänseeiern finden sogar ganze Gedichte mit kunstvoller Typografie Platz.

6



Zuhause ist, wo
das Herz wohnt.
Wo es Gemüt-
lichkeit gibt.
Und die kleinen
Dinge, die das
Leben grossartig
machen.

6 Besonders kostbare Stücke aus der Oster-
eiersammlung von Albrik und Barbara Kuhn in
antiken Eierbechern.

7 Antike Puppenspielfiguren aus Pappmaché
hinter Osterhasenbackformen aus Metall.



7



G L O B U S