

## Nidelchüechli mit Tonkabohne

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Ursula Lüthi aus Bern))

**Zutaten:** (für 12 Nideltörtchen)

### Teig

- 80 g Butter, kalt und in Würfeli geschnitten
- 120 g Mehl
- ½ TL Salz
- 100 g Rahmquark
- wenig Butter zum Ausbuttern des Muffinblechs

### Füllung

- 1 dl Rahm
- 0.5 dl Milch
- 2 EL Zucker
- ½ Tonkabohne (gibt's im gutsortierten Grossverteiler oder beim Gewürzehändler)
- 1 Ei, verquirlt

### Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter, Mehl und Salz zwischen den Fingern zerreiben. Den Quark zugeben und schnell zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen. Aus dem Teig eine runde Platte formen und diese in Klarsichtfolie eingepackt in den Kühlschrank geben.

Rahm, Milch und Zucker zusammen mit der halben Tonkabohne aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Tonkabohne 30 Minuten ziehen lassen. Die Tonkabohne dann entfernen. Ist die Milch-Rahm-Mischung ausgekühlt, das Ei dazugeben und gut verrühren. Durch ein feines Sieb in eine Schale giessen.

Das Muffinblech ausbuttern. Den Teig zwischen zwei Backtrennpapieren auswallen. Ist der Teig zu weich, gibt man ihn für 10 Minuten in den Tiefkühler.

Mit einem runden Ausstecher 12 Plätzchen von 9 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigplätzchen in die Muffinförmchen geben. Die Füllung gleichmässig auf die Förmchen verteilen und das Blech für 20 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Ofenmitte) schieben.