



Osterkuchen

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 60 Min.

📅 Backen: ca. 45 Min.

📅 Kühl stellen: ca. 30 Min.

🥕 vegetarisch

Stück (1/12): 447 kcal, F 27 g, Kh 44 g, E 8 g

Zutaten

für 4 Personen

250 g Mehl
40 g Zucker
0.25 TL Salz
1 Bio-Zitrone
150 g Butter, kalt
1 Ei

4 dl Milch
100 g Rundkornreis (z. B. Camolino)
1 Prise Salz

200 g Aprikosenkonfitüre

75 g Butter, weich
75 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelbe
1 Bio-Zitrone
75 g gemahlene geschälte Mandeln
2 dl Rahm

2 Eiweisse
1 Prise Salz

Puderrucker zum Bestäuben

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Wenig Zitronenschale dazureiben. Butter in Stücke schneiden, beigegeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei verklopfen, beigegeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Milch mit dem Reis und Salz aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 30 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln, etwas abkühlen.
3. Teig zwischen zwei Backpapieren rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das vorbereitete Blech legen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, Konfitüre darauf verteilen, zugedeckt kühl stellen.
4. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Wenig Zitronenschale dazureiben, Eigelbe darunterühren, weiterühren, bis die Masse heller ist. Mandeln, Rahm und den gekochten Reis daruntermischen.
5. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Masse auf dem Teigboden verteilen.
6. Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Puderrucker darüberstäuben.

Form: Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø, gefettet

Haltbarkeit: In Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Schneller: ausgewallter Blätter- oder Kuchenteig (32 cm Ø) verwenden