

Osterkuchen Rezept



Zutaten:

250 g Mehl, 40 g Zucker,
1 Prise Salz, 1 Bio-Zitrone,
150g kalte Butter, 1 Ei,

Und so wird's gemacht:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Wenig Zitronenschale dazu reiben. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmäßigen krümeligen Masse kneten. Ei (mit Gabel verquirlen) zugeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

400 ml Milch, 100g
Rundkornreis, 1 Prise Salz

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 lassen.

200g Aprikosenkonfitüre

Teig zwischen zwei Backpapieren ausrollen, in die vorbereitete Backform legen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, Konfitüre darauf verteilen, zugedeckt kühl stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

75g weiche Butter, 75g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 1 Bio-Zitrone, 75g gemahlene Mandeln, 200g süße Sahne

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Wenig Zitronenschale reiben und Eigelbe dazu geben und verrühren. Mandeln, süße Sahne und den gekochten Reis darunter mischen.

2 Eiweiß, 1 Prise Salz

Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und auf den Teigboden verteilen.

Jetzt wird gebacken: ca. 45 min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Puderzucker

Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder mit anderen Osterdeko verzieren.