

Osterfladen

Zutaten für 2 Kuchenbleche von ca. 28 cm ø:

Butter und Mehl für das Blech



Teig:

500 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 Zitronenzeste
250 g in Stücke geschnittene, kalte Butter
2 verquirlte Eier
1 dl Vollrahm

Füllung:

4 dl Vollrahm
4 dl Milch
200 g Sultaninen
100 g Hartweizen- oder Maisgriess
100 g Zucker
je 6 Eigelb und steif geschlagenes Eiweiss
1 Zitronenzeste
200 g gemahlene Mandeln

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei und Rahm hinein giessen.

Zu einem Teig zusammenfügen und nicht zu lange kneten, da er sonst zäh wird. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen. In das ausgebutterte und ausgemehlte Blech legen, den Teigrand an den Rand hochziehen und den Teigboden dicht einstechen.

20 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung Rahm, Milch und Sultaninen aufkochen. Griess dazurühren, auf der ausgeschalteten Platte 15 Minuten quellen lassen. Auskühlen lassen, ab und zu rühren.

Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Mandeln darunter rühren.

Eischnee sorgfältig darunter ziehen.

Füllung auf den Teigboden verteilen.

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen, auskühlen lassen.

Den Osterfladen mit Puderzucker bestäuben.