

# Osterkuchen



Dessert für 6 - 8 Personen

## Einkaufsliste

4 dl Milch  
Salz  
100 g Rundkornreis

## Vorbereiten Reisbrei

4 dl Milch, eine Prise Salz und 100 g Rundkornreis unter Rühren in einer Pfanne aufkochen.  
Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min zu einem dicken, aber noch feuchten Brei, kochen.  
Anschliessend auskühlen lassen.

## Zubereiten Teigboden

1 Blätterteig D=32cm  
200 g Aprikosenkonfitüre

Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen.  
Rundes Kuchenblech mit Backtrennpapier belegen und Teig darauf auslegen. Boden dicht einstechen.  
Konfitüre auf dem Teigboden verteilen und dann kühl stellen.

## Zubereiten Füllung

75 g Butter  
75 g Zucker  
Salz  
3 Eier  
1 Bio - Zitrone  
75 g gemahlene Mandeln  
1.8 dl Rahm

Die Hälfte der unbehandelten Zitronenschale abreiben (nur gelber Teil)  
Die 3 Eier Eigelb und Eiweiss trennen.  
Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen  
75 g Butter (Zimmertemperatur) in einer Schüssel weich rühren mit dem Mixer.  
75 g Zucker und eine Prise Salz dazugeben und alles mit dem Mixer gut verrühren.  
Ein Eigelb nach dem anderen (total 3 Stück) dazugeben und gut verrühren.  
Die abgeriebene Zitronenschale (Hälfte) dazugeben und weiterrühren bis die Masse hell ist.  
75 g gemahlene Mandeln, 1,8 dl Rahm und den abgekühlten Reisbrei dazugeben und alles gut vermischen.  
Den Eisschnee (Eiweiss) sorgfältig darunterziehen und die Masse auf dem Teigboden verteilen.

Puderzucker

Backen: In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze oder 160 Grad Heiss- / Umluft ca. 45 Min. backen.  
Auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker Osterhasen-Figuren garnieren zB.