

Osterkuchen

Vobereitungen:

Rezept für ein Blech

1 Mürbe-, Blätter-, oder Kuchenteig

evtl. 2-3 EL Konfitüre oder Gelee

von ca. 26 cm Durchmesser

in die vorbereitete Form legen und mit der Gabel

mehrmals einstechen

darauf streichen

Füllung:

4 dl Milch

1 Prise Salz

4 EL Griess oder Milchreis

cheln

½ Zitrone Schale dazu reiben

Saft

50g Butter oder Margarine

3 EL Zucker

evtl. 3 EL Weinbeeren

3 EL gemahlene, geschälte Mandeln

3 Eigelb

3 Eiweiss

aufkochen

beifügen

einrühren, auf kleiner Stufe ca. 20 Min. unter häufigem Rühren kö-

dazu pressen

beifügen, mischen, leicht auskühlen lassen

zugeben, mischen

zu Schnee schlagen, sorgfältig darunterziehen, auf dem Teig

verteilen

Backen:

Auf der untersten Rille

bei 200 Grad ca. 30 -35 Min. backen (Umluft),

Ober und Unterhitze 210 Grad

Puderzucker

nach dem Backen grosszügig bestäuben

Tipps:

- Der Osterkuchen schmeckt frisch am besten!
- Haltbarkeit max. 2 Tage!
- Anstelle des grossen Osterkuchens können auch Muffins gebacken werden.
Die Backzeit wird. ca 5-10 Min. weniger.
- Evtl. mit den Teigresten Figuren ausstechen und oben auf die Griessfüllung legen. Mitbacken.

Selbstgemachter süsser Mürbeteig:

200g Weissmehl

2 Prisen Salz

100g kalte Butter

3 EL Zucker

wenig Zitronenschale, abgerieben

1 Ei, verklopft

1 EL Wasser

in eine Schüssel geben

beifügen

in Stücken zugeben, sorgfältig verreiben, bis die Masse krümelig ist

beifügen

beifügen

zusammen mischen, zufügen, rasch und sorgfältig zu

einem Teig zusammenfügen, mind. 30 Min. ruhen lassen