Osterkuchen

Vegetarisch

45 min. Backen + 30 min. Kühl stellen + 60 min. Vor- und Zubereiten

Nährwerte pro Stück (1/12) **458 kcal, F 28 g, Kh 44 g, E 8 g**

Zutaten für 4 Personen

Und so wird's gemacht

1

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

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Wenig Zitronenschale dazureiben. Butter in Stücke schneiden, beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei verklopfen, beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2

- 4 dl **Milch**
- 100 g **Rundkornreis** (z. B. Camolino)
- 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.

3

- 200 g **Aprikosenkonfitüre**

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

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

Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Wenig Zitronenschale dazureiben, Eigelbe darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mandeln, Rahm und den gekochten Reis daruntermischen.

5

- 2 **Eiweisse**
- 1 Prise **Salz**

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Masse auf dem Teigboden verteilen.

6

- **Puderzucker** zum Bestäuben

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Puderzucker darüberstäuben.

Hinweise

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