

SCHWEIZER OSTERFLADEN

Portion: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 60 min | Kühlzeit: 30 min | Backzeit: 40-45 min



ZUTATEN:

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 30 g Zucker
- 1/4 TL Salz
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- 150 g kalte Butter
- 1 Ei (L)

Für die Füllung:

- 400 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 100 g Milchreis
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 75 g weiche Butter
- 55 g Zucker
- 2 Eier (L), getrennt
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- 75 g gemahlene Mandeln
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

1. Für den Mürbteig 250 g Weizenmehl, 30 g Zucker und 1/4 TL Salz in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Die Schale von 1 Bio-Zitrone abreiben und dazu geben. Dann 150 g kalte Butter in Würfel schneiden und mit den Händen zügig unterkneten, bis ein krümeliger Teig entstanden ist. 1 Ei (L) verquirlen und zum Teig geben. Zügig unter den Teig kneten, diesen nur leicht zusammendrücken und abgedeckt für 30 Minuten kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit 400 ml Milch mit 1 Prise Salz aufkochen, dann Hitze reduzieren, 100 g Milchreis dazu geben und unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten zu einem dickflüssigen Milchreis kochen. Dann abkühlen lassen.
3. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und kurz verkneten, dann auf ca. 32 cm Durchmesser ausrollen. Den Teig dann in eine 30cm Tartform geben, den Rand andrücken und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. 200 g Aprikosenkonfitüre auf dem ungebackenen Boden verstreichen und nochmals kalt stellen.
4. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Nun 75 g weiche Butter mit 55 g Zucker, 2 Eigelben (L) und der Schale von 1 Bio-Zitrone mit dem Handrührgerät ca. 2-3 Minuten verrühren, bis eine hellcremige Masse entstanden ist. Dann 70 g gemahlene Mandeln, 200 ml Sahne und den erkalteten Milchreis dazu geben und gut vermengen. Zum Schluss 2 Eiweiß (L) mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
5. Die Masse vorsichtig auf dem Mürbteigboden verstreichen und im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten auf der untersten Schiene backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Osterfladen nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.