

Osterkuchen

Zutaten für 24 cm Springform

Reisbrei

5	dl	Milch
1	Prise	Salz
60	g	Reis

Zutaten auf kleinstem Feuer während 60 Min. zu einer dicken Masse köcheln, regelmässig umrühren, mit Stabmixer zu Brei verarbeiten und auskühlen lassen.

Mürbeteig

300	g	Mehl
160	g	Butter, zimmerwarm
4	EL	Zucker
2	P	Vanillezucker
1		Zitrone
2	Prise	Salz
2		Eigelbe
2	EL	Kaffeerahm

Schale abreiben.

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen.
Teig in Folie wickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Kuchenmasse

30	g	Butter, zimmerwarm
2		Eigelbe
1	P	Vanillezucker
100	g	Zucker
1		Zitrone
30	g	Sultaninen
30	g	Mandeln, geschält, gemahlen
2		Eiweiss

Schaumig rühren.

Schale abreiben.

24 Std. in Rum einlegen.

Mandeln, Sultaninen mit etwas Rum, Zitronenschale und den Reisbrei mit der Buttermasse vermischen.

Steif schlagen und unter Masse ziehen.

Kuchen fertigstellen

50	g	Aprikosenkonfitüre
----	---	--------------------

Springform mit Backtrennpapier auslegen, mit der Hälfte des Teigs den Boden belegen und mit dem restlichem Teig einen Rand von 3 cm Höhe formen. Boden mit Gabel einstechen.

Pürieren, gleichmässig auf Teig verstreichen.

Kuchenmasse in Springform geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf unterster Rille bei 180°C Unterhitze 30 Min. backen.

Anschliessend ca. 15 Min. bei 180°C Mittelhitze fertig backen.
Füllung muss innen feucht bleiben.

Puderzucker

Osterkuchen vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

