

Osterfladen



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 70 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 30 Minuten
BACKEN: ca. 40 Minuten

FÜR 8 Stück

1 Backblech von ca. 28 cm Ø
Selbst gemachte Hasenschablone, nach
Belieben
Butter und Paniermehl für das Blech

TEIG

200 g Mehl
½ TL Salz
1½ EL Zucker
100 g Butter, kalt, in Stücken
Ca. 0,6 dl Wasser, kalt
1 TL heller Essig

5,5 dl Milch
1 Msp. Salz
10 g Butter
70 g Rundkornreis, z.B. Camolino
100 g Mandelmasse (Backmarzipan), in
Stücken
2 Eigelb
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
35 g Sultaninen, nach Belieben
2 Eiweiss
2½ EL Zucker

3 EL Sanddornmark oder
Aprikosenkonfitüre
3 EL gemahlene Mandeln
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

TEIG

Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter dazugeben. Mit den Fingern zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig hineingiessen. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gepackt 60 Minuten kühl stellen.

BELAG

Milch, Salz und Butter auf- kochen. Reis unter Rühren einrieseln lassen, bei kleiner Hitze 20–25 Minuten köcheln, mehrmals umrühren. Pfanne von der Platte nehmen, Mandelmasse beifügen, 5–10 Minuten stehen lassen. Mit Stabmixer pürieren, Masse auskühlen lassen. Eigelb, Zitronenschale und evtl. Sultaninen darunterrühren. Eiweiss steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

FERTIGSTELLEN

Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. Vorbereitetes Blech damit auslegen. Teigboden mit einer Gabel einstechen, 20–30 Minuten kühl stellen. Teigboden mit Sanddornmark oder Konfitüre bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Milchreis-Füllung darauf verteilen, glatt streichen.

BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen. Leicht ausgekühlt nach Belieben mit einer Hasenschablone belegen und mit Puderzucker bestäuben. Warm oder ausgekühlt servieren.

Tipp Für einen knusprigen Teigboden ist es wichtig, dass die Zutaten kalt verarbeitet und nicht zu lange bearbeitet werden. Wenn Butter schmilzt, bildet das darin enthaltene Wasser in Verbindung mit Mehl Gluten, welches ein hartes, zähes Gebäck zur Folge hat.

www.lemenu.ch