




Zubereitung

Osterkuchen



-  ca. 45Min.
-  4 Personen
-  vegetarisch

Reisbrei

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

Reisbrei:

Milch, Salz und Reis unter Rühren in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln, auskühlen

Teigboden

- 1 rund ausgewallter **Blätterteig** (ca. 32 cm Ø)

- ca. 200 g **Aprikosenkonfitüre**, erwärmt, durchs Sieb gestrichen

Teigboden:

Teig entrollen, dem Rand entlang mit dem Teigrädchen ca. 3cm tiefe Wellen anbringen. Vorbereitetes Blech mit dem Teig auslegen, Boden dicht einstechen, bis zur Weiterverwendung kühl stellen. Dann die Konfitüre auf dem Teigboden verteilen.

Füllung

- 75 g **Butter** oder Margarine

- 75 g **Zucker**
- 1 Prise **Salz**
- 3 **Eigelb**

- 0.5 unbehandelte **Zitrone**, nur abgeriebene Schale

- 75 g geschälte **Mandeln**, gemahlen

- 1.8 dl **Rahm**

- 3 **Eiweiss**, mit 1 Prise Salz steif geschlagen

Füllung:

Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz, dann ein Eigelb nach dem anderen darunter rühren. Zitronenschale begeben,iterrühren, bis die Masse hell ist. Mandeln, Rahm und Reisbrei darunter mischen. Eischnee sorgfältig darunter ziehen. Masse auf dem Teigboden verteilen, gewellten Rand auf die Füllung legen, backen.

Verzierung

Puderzucker zum
Bestäuben

farbige **Zuckereili**

Verzierung:

Für die Häschen die Vorlage 8-mal kopieren. Die Hasen ausschneiden, auf den Osterkuchen legen, diesen dicht mit Puderzucker bestäuben. Die Schablonen sorgfältig abheben. Den Kuchen mit den Zuckereili verzieren.

Form:

für ein Backblech von ca. 26 cm Ø, mit Backpapier belegt

Backen:

ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (Heiss- /Umluftofen: 160 Grad).Herausnehmen, leicht abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Lässt sich vorbereiten:

Kuchen 1 Tag im Voraus backen, unverziert zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.