Badischer Osterfladen

Zutaten:

250 g. Mehl 20 g Hefe 90 g Zucker 90 g Butter 2 mittelgrosse Eier ca. 1/8 Liter Milch

für den Belag

1 Liter Milch
125 g Butter
125 g Grieß
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Sultaninen
125 g Korinthen
4 Eier
1 Prise Zimt
abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und drücken in die Mitte eine Mulde ein. Nun die Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel Zucker bestreuen und mit etwas lauwarmen Milch zu einem kleinen Vorteig verrühren.

Mehl vom Rand darüber streuen und an einem warmen Ort für ca. 15 bis 20 Minuten aufgehen lassen.

Nachdem der Teig für 20 Minuten gegangen ist, geben wir die beiden Eier dazu. Nun den Zucker und die Butter als kleine Flöckchen darüber verteilen. Alle Zutaten nun zu einem glatten Teig verkneten und wieder an einen warmen Ort zugedeckt gehen lassen bis sich der Teig im Volumen etwa verdoppelt hat.

Für den Belag:

Die vier Eier trennnen und dann die Milch erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Grieß einrühren und bei ständigem rühren aufkochen lassen, bis sich der Brei eingedickt hat. Eventuell noch etwas Grieß dazu geben.

Nach und nach alle anderen Zutaten einrühren ausser der 4 Eiweiße. Nun die Masse wieder erkalten lassen und die 4 Eiweiße steif schlagen und dann nach dem erkalten unterheben.

Den Hefeteig jetzt in eine Springform mit einem Durchmesser von ca 28 cm geben. Dazu den Teig vorher 1 cm dick ausrollen und in die Form geben. Darauf dann den Belag verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad im Elektroherd eine gute Stund backen. (60 - 75 Minuten)

Elektroherd: 160 Grad für 60 - 75 Min. **Umluft:** 140 Grad für 60 - 75 Min.

Gas: Stufe 2

Zubereitungszeit: ca 2 Stunden

Die Osterseiten ((http://www.osterseiten.de)
copyright © by Josef Dirschl, www.osterseiten.de - info@osterseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED