Osterfladen nach Schweizerart

Für den Teig:
250 g. Weizenmehl, 125 g. Butter, 1 großes .Ei, 1 Msp. Salz, 3 EL Wasser evtl. mehr, 3 EL Himbeerkonfitüre evtl.mehr

Für die Füllung:
½ l Milch, ½ TL Salz, 100 g. Rundkornreis Camolino, 3 Eigelb, 150 g. Zucker, 100,g. Rahmquark, 50 ml Rahm, 60 g. Sultaninen, 2 EL Abgeriebene Zitronenschale, 100 g. Mandeln geschält und gehackt, 3 Eiweiß

zum Bestäuben: Puderzucker

Zubereitung:

Das Mehl sieben, in die Mitte eine Vertiefung druecken und die Butter in kleinen Stuecken hineingeben. Ei, Salz (1) und Wasser hinzugeben und schnell zu einem festen Teig zusammenarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und etwas flachdruecken. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 60 Minuten kalt stellen.

Fuer die Fuellung, die Milch zusammen mit dem Salz (2) aufkochen. Den Reis hinzufuegen und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Umruehren zugedeckt 20 bis 25 Minuten quellen lassen. Den gekochten Reis auskuehlen lassen.

Die Form ausbuttern. Den Teig ca. 4 mm dick auswallen, die Form damit auslegen und einen Rand formen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit der Konfituere bestreichen.

Die Eigelbe zusammen mit der Haelfte des Zuckers cremig ruehren. Den Quark und den Rahm daruntermischen. Die gewaschenen Sultaninen, die Zitronenschale sowie die Mandeln hinzufuegen und unter den Milchreis geben. Die Eiweisse zusammen mit dem uebrigen Zucker zu samtigem Schnee schlagen. Diesen unter die Fuellung ziehen, auf dem Teigboden verteilen und glattstreichen.

Den Osterfladen im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 10 Minuten anbacken. Dann auf 200 Grad zurueckschalten und ca. 25 bis 30 Minuten weiterbacken.

Den Kuchen 3 bis 4 Minuten stehen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestaeuben.

ein Service von www.osterseiten.de