



Osterkuchen

Zutaten für eine Springform mit 24 cm Durchmesser

Teig

- > 200 g Mehl
- > 50 g Zucker
- > 2 Prisen Salz
- > 125 g Butter kalt, in Stücken
- > 1 Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
- > 1 Ei, verklopft

oder

- > fixfertiger Kuchenteig aus dem Kühlregal

Füllung

- > 7.5 dl Milch
- > 25 g Butter
- > 0.5 Teelöffel Salz
- > 150 g Milchreis (Originario)
- > 4 Eier
- > 100 g Zucker
- > 1 dl Halbrahm
- > 125 g Aprikosenkonfitüre

Glasur

- > Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Zubereiten: 45 Minuten

Backzeit: 45 Minuten



Unsere Tipps

- > Wer keinen Milchreis zuhause hat, kann auch Risottoreis nehmen.
- > Milchreis bleibt nach dem Kochen flüssig. Das darf so sein.

Teig:

Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter hinzugeben und dann alles mit den Händen zu einer bröseligen Masse verreiben. Ei begeben und rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen. Teig flach drücken. Teig vorsichtig auswallen.

Boden und Rand der Springform mit etwas Butter einfetten und Teig in die Springform legen; Teig am Rand etwa 3 cm hochziehen. 30 Minuten kühl stellen.

Füllung:

Währenddessen Milch mit Butter und Salz aufkochen. Hitze reduzieren und Reis begeben. Gelegentlich rühren bis der Reis nach etwa 25 Minuten sehr weich ist. Anschliessend Milchreis vom Herd nehmen und mit Stabmixer kurz pürieren.

Eier, Zucker und Rahm verrühren. Zum Milchreis beifügen und vermischen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Aprikosenkonifüte auf den Teigboden streichen. Milchreismasse auf den Teigboden geben.

Den Osterkuchen im 200 Grad heissen Ofen auf unterster Rille für etwa 45 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.