

Osterkuchen

Osterkuchen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [16.03.2016](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

40 g Butter (zum Ausstreichen der Bleche)
2 Blätterteig
100 g Aprikosenmarmelade
80 g Butter
100 g Zucker
100 g Vollei
4 g Zitronenraps
2 g Salz
500 g Milchreis, gekocht
100 g Mandelkerne, geschält, gemahlen
10 g Kokosflocken
12 g Backpulver
150 g Eiweiss
30 g Zucker
30 g Puderzucker

Vorbereitung:

- Butter aus dem Kühlschrank nehmen
- Gemahlene Mandeln, Kokosflocken und Backpulver vermischen.
- 2 Kuchenbleche mit 26 cm Durchmesser mit weicher Butter ausstreichen.

Zubereitung:

- Die Kuchenbleche mit Blätterteig auslegen.
- Teigboden mit einer Gabel einstechen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.
- Butter, Zucker, Eigelb, Zitronenraps und Salz schaumig schlagen.
- Milchreis unter die Masse ziehen.
- Mandeln, Kokosflocken und Backpulver untermelieren.
- Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unter die Masse melieren.
- Die Masse auf die Bleche verteilen.
- Im Backofen bei einer Temperatur von 180 – 200 ° C und offenem Dampfzug backen.
- Osterhasenschablone auflegen und mit Puderzucker betreuen.