Osterfladen von ursinak

Mengen für 10 Personen

1. Mürbeteig: Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei beigeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Teig auf einem Backpapier rund auswallen (ca. 33 cm Ø), in das Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen.

3. Sultaninen und Mandeln auf dem Teigboden verteilen. Rahm und alle Zutaten bis und mit Vanillesamen gut verrühren, auf den Teigboden giessen.

4. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker und Zuckereiern verzieren

Quelle: bettybossi

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Salz

200 g Mehl	
80 g Zucker	
1.0 Stück Zitronen	
100 g Butter	
1.0 Stück Eier	zu einem Mürbeteig verarbeiten
100 g Aprikosenkonfi	Teigboden bestreichen
4 dl Milch	
100 g Griess	Milch und Sultaninen aufkochen. Griess dazurühren, auf der ausgeschalteten Platte 15 Minuten quellen lassen. Auskühlen lassen, ab und zu rühren. (allenfalls ist die Milchangabe mit 100g Griess nicht ganz korrekt, Packung lesen)
80 g Zucker	
3.0 Stück Eigelb	Zucker und Salz, dann ein Eigelb nach dem anderen darunter rühren.
1.0 Stück Zitronen	Zitronenschale beigeben
100 g Mandeln (gerieben)	beigeben
3.0 Stück Eiweiss	zu Schnee schlagen, darunterziehen
25 g Puderzucker	nach dem Backen bestäuben