



Osterkuchen von schiggy

Mengen für 10 Personen

laut BB für 4 Personen, aber als Dessert im Lager für 10 ebenfalls geeignet.

Quelle: bettybossi

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Salz

300 g Blätterteig	Teig entrollen, dem Rand entlang mit dem Teiggrädchen ca. 3cm tiefe Wellen anbringen. Vorbereitetes Blech mit dem Teig auslegen, Boden dicht einstechen, bis zur Weiterverwendung kühl stellen
100 g Aprikosenkonfi	Teigboden bestreichen
5 dl Milch	
125 g Risottoreis	Milch, eine Prise Salz und Reis unter Rühren in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln, auskühlen
100 g Margarine	Margarine in einer Schüssel weich rühren.
100 g Zucker	
3.5 Stück Eigelb	Zucker und Salz, dann ein Eigelb nach dem anderen darunter rühren.
0.5 Stück Zitronen	Zitronenschale begeben
100 g Mandeln (gerieben)	begeben
2.0 dl Vollrahm	Rahm und Reisbrei darunterziehen
3.5 Stück Eiweiss	zu Schnee schlagen, darunterziehen
25 g Puderzucker	nach dem Backen bestäuben

ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (Heiss- /Umluftofen: 160 Grad) backen. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.