



Osterkuchen

von schiggy

Mengen für 35 Personen

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

Quelle: bettybossi

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Salz

1.05 kg Blätterteig	Teig entrollen, dem Rand entlang mit dem Teigrädchen ca. 3cm tiefe Wellen anbringen. Vorbereitetes Blech mit dem Teig auslegen, Boden dicht einstechen, bis zur Weiterverwendung kühl stellen
350 g Aprikosenkonfi	Teigboden bestreichen
1.75 Liter Milch	
438 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
350 g Margarine	Margarine in einer Schüssel weich rühren.
350 g Zucker	
12.3 Stück Eigelb	Zucker und Salz, dann ein Eigelb nach dem anderen darunter rühren.
1.75 Stück Zitronen	Zitronenschale begeben
350 g Mandeln (gerieben)	begeben
7.0 dl Vollrahm	Rahm und Reisbrei darunterziehen
12.3 Stück Eiweiss	zu Schnee schlagen, darunterziehen
87.5 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.