

Osterkuchen Schweizer Art



Erstellt von
Gerät

V-ZUG AG
Comhair HSE ab 2015

Zubereitung

400 ml Milch

½ TL Salz

80 g Rundkornreis, Carnaroli

Milch und Salz in eine Pfanne geben, aufkochen. Reis begeben und unter gelegentlichem Rühren auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis er gar ist. Milchreis auskühlen lassen.

1 Mürbteig, rund ausgewallt, ø32 cm

50 g Aprikosenkonfitüre

Kuchenform mit dem Mürbeteig auslegen, überschüssigen Rand abschneiden. Teigboden mit der Gabel einstechen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Kühl stellen.

Kuchenblech zum Vorheizen in den Garraum schieben.

Garraum auf 175 °C mit Pizza Plus (vor)heizen

3 Eier

130 g Zucker

1 Zitrone

150 g Rahmquark

200 ml Vollrahm

100 g Mandeln, geschält, gemahlen

60 g Sultaninen

Eier trennen. Zitronenschale abreiben. Eigelb, Zitronenschale, Quark, Rahm, Mandeln, Sultaninen und ausgekühlten Milchreis in eine Rührschüssel geben und gut mischen.

Eiweiss zusammen mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Reis heben. Reismischung auf den Mürbeteig geben. Rundes Kuchenblech auf dem vorgeheizten Kuchenblech in den Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Pizza Plus 175 °C während 45 Min.

8 Marzipankarotten

Puderzucker

Kuchen nach dem Garen auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit den Marzipankarotten garnieren.



Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Kuchenblech

