

Osterkuchen



ZUBEREITUNG

Eine Kuchenform mit 28 cm Durchmesser einfetten und den Kuchenteig darin auslegen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen und eine dünne Schicht Konfitüre darauf verteilen. Anschliessend kühl stellen.

Für den Milchreis alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und zugedeckt auf niedriger Stufe bei gelegentlichem Rühren 30 Minuten ziehen lassen. Anschliessend 2 Stunden quellen lassen. Alternativ über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zwei Eier trennen. Das Eiweiss zusammen mit dem Zucker und dem Salz mithilfe einer Küchenmaschine steif schlagen und beiseitestellen.

Die zwei Eigelbe mit den verbleibenden zwei Eiern und den gemahlenden Mandeln mit der Küchenmaschine aufschlagen. Den ausgekühlten Milchreis nach und nach in die Eiermasse geben. Zum Schluss vorsichtig das geschlagene Eiweiss darunterziehen.

Die Reismasse auf dem vorbereiteten Kuchenboden verteilen und bei 180 °C Umluft ca. 35 Minuten backen, bis der Kuchen eine goldgelbe Farbe hat. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Auch am nächsten Tag noch sehr fein.

ZUTATEN

Kuchenteig für eine Form
von 28 cm Durchmesser
Konfitüre nach Belieben
Puderzucker zum Ausgarnieren

MILCHREIS

150 g Acquerello-Reis aus der
★★★delicatessa
650 g Vollmilch
30 g Zucker

FÜLLUNG

4 Eier
75 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Mandeln, gemahlen