

# Osterfladen

## Zutaten

- 1 Kuchenteig (Rund)
- 5 dl Milch
- 1/4 TL Salz
- 100 g Risottoreis
- 70 g Butter
- 70 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 80g gemahlene Mandeln
- 2 dl Rahm
- 3 Eiweisse
- 1 Prise Salz



## Zubereitung

- Milch, Salz und Reis unter Rühren in einer Pfanne aufkochen.
- Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten zu einem noch feuchten Brei köcheln.
- Den Brei auskühlen lassen.
- Butter & Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut miteinander verrühren.

- Eigelbe dazugeben,iterrühren, bis die Masse hell ist.
  - Zitronenschale, Mandeln, Rahm & Reisbrei beifügen und alles verrühren.
  - Eiweisse mit Salz steifschlagen & sorgfältig unter die Masse ziehen.
  - Den Kuchenteig in ein Blech legen & den Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.
  - Die Füllung darauf verteilen & glattstreichen.
- Backen: ca. 45 Minuten in der Mitte des Ofens bei 180 Grad.

Tipp: Den Kuchen abkühlen lassen & mit Puderzucker verzieren.  
Ich habe aus einem Blatt Papier Häschen ausgeschnitten & die als Vorlage benutzt.

