

Basler - Osterfladen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Saison, Ostern

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR TEIG

250	Gramm	Mehl,
125	Gramm	Butter,
50	Gramm	Zucker,
1	Prise	Salz,
		Ganz wenig Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

125	Gramm	Grieß oder Italienischen Reis,
1/2	Ltr.	Milch,
100	Gramm	Zucker,
100	Gramm	Sultaninen,
100	Gramm	Geschälte Mandeln (gestiftet oder grob Gehackt),
1		Zitrone, abgeriebene Schale Von
4		Eigelb,
4		Eiweiß (ganz steif Geschlagen)

Anleitung:

Mit Mehl, Butter, Zucker, Salz und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. In einer 26 cm Springform den Teig flachdrücken und am Rand etwa 2 cm hochziehen.

Für die Füllung Milch aufkochen, Grieß oder Reis einrühren und kochen, bis sich der Brei vom Topfrand löst. Zutaten der Reihe nach begeben. Die Masse ein wenig auskühlen lassen und dann das steif geschlagene Eiweiß drunterziehen. Auf den Teigboden geben.

Fladen eine halbe Stunde auf der mittleren Rille goldbraun backen, mit Alufolie bedecken und noch fünf Minuten auf der untersten Backofenrille belassen.