

Leipziger - Osterfladen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Fladen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR TEIG

250	Gramm	Mehl (Typ 405)
1	Prise	Salz
1		Ei
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Korinthen
50	Gramm	Abgezogene Mandeln
4		Eigelb
100	Gramm	Zucker
50	Gramm	Zerlassene Butter
1		Unbehandelten Zitrone
		Abgeriebene Schale von
2	Essl.	Arrak
1/8	Ltr.	Sahne
500	Gramm	Sahnequark

ZUM BETRÄUFELN UND BESTREUEN

1		Eigelb,
2	Essl.	Zucker

Anleitung:

Das Mehl mit dem Salz auf die Arbeitsflaeche sieben. In die Mitte eine Mulde druecken und das Ei, den Zucker und den Vanillezucker hineingeben. Die Butter in Floeckchen auf den Mehlrand schneiden. Alles mit einem Messer kruemelig hacken, dann mit kuehlen Haenden zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Alufolie wickeln und eine Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen.

Die Korinthen waschen und auf Kuechenkrepp trocknen. Die Mandeln durch die Mandelmuehle drehen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig ruehren, die zerlassene Butter, die Zitronenschale, den Arrak und die Sahne hinzufuegen. Die Korinthen, die Mandeln und den Sahnequark in die Schaummasse einarbeiten.

Arbeitsflaeche mit Mehl bestaeuben und den Muerbeteig darauf ausrollen. Die Form mit der Teigplatte auslegen, dabei einen Rand formen. Die Quarkmasse einfuellen, die Oberflaeche glattstreichen. Das Eigelb verquirlen und ueber die Quarkfuellung trauefeln.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene etwa 1 Stunde backen. Den Osterfladen noch heiss mit Zucker bestreuen, etwas abkuehlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.