

# Osterkuchen

## Zutaten für 24 cm Springform

### Reisbrei

5	dl	Milch	
1	Prise	Salz	
60	g	Reis	Auf kleinstem Feuer während 60 Min. zu einer dicken Masse köcheln, mit Stabmixer zu Brei verarbeiten, auskühlen lassen.

### Mürbeteig

300	g	Mehl	
160	g	Butter, zimmerwarm	
4	EL	Zucker	
2	P	Vanillezucker	
1		Zitronenschale, abgerieben	
2	Priese	Salz	
2		Eigelbe	
2	EL	Kaffeerahm	Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen. Springform mit Backtrennpapier auslegen, mit der Hälfte des Teigs Boden belegen und mit restlichem Teig einen Rand von 3 cm Höhe formen. Boden mit Gabel einstechen.
50	g	Aprikosen-Konfitüre	Pürieren, auf Teig gleichmässig verstreichen.

### Kuchen fertigstellen

30	g	Butter, zimmerwarm	
2		Eigelbe	
1	P	Vanillezucker	
80	g	Zucker	Schaumig rühren.
1		Zitronenschale, abgerieben	
30	g	Sultaninen	24 Std. in Rum einlegen.
30	g	Mandeln, geschält, gemahlen	Mandeln, Sultaninen, Zitronenschale und Reisbrei mit Buttermasse vermischen.
2		Eiweiss	Steif schlagen und unter Masse ziehen. Masse in Springform geben und den Kuchen im vorgeheiztem Ofen auf unterster Rille bei 180°C Unterhitze 30 Min. backen. Anschliessend ca. 15 Min. bei 180°C Mittelhitze fertig backen. Füllung muss innen feucht bleiben.
		Puderzucker	Osterkuchen vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.