

Osterfladen

von ursinak

Mengen für 32 Personen

1. Mürbeteig: Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Teig auf einem Backpapier rund auswallen (ca. 33 cm Ø), in das Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen.

3. Sultaninen und Mandeln auf dem Teigboden verteilen. Rahm und alle Zutaten bis und mit Vanillesamen gut verrühren, auf den Teigboden giessen.

4. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker und Zuckereiern verzieren

Quelle: bettybossi

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Salz

640 g Mehl	
256 g Zucker	
3.2 Stück Zitronen	
320 g Butter	
3.2 Stück Eier	zu einem Mürbeteig verarbeiten
320 g Aprikosenkonfi	Teigboden bestreichen
1.28 Liter Milch	
320 g Griess	Milch und Sultaninen aufkochen. Griess dazurühren, auf der ausgeschalteten Platte 15 Minuten quellen lassen. Auskühlen lassen, ab und zu rühren. (allenfalls ist die Milchangabe mit 100g Griess nicht ganz korrekt, Packung lesen)
256 g Zucker	
9.6 Stück Eigelb	Zucker und Salz, dann ein Eigelb nach dem anderen darunter rühren.
3.2 Stück Zitronen	Zitronenschale begeben
320 g Mandeln (gerieben)	begeben
9.6 Stück Eiweiss	zu Schnee schlagen, darunterziehen
80 g Puderzucker	nach dem Backen bestäuben