EGGS-ZELENT

Herrlicher Osterkuchen unserer Spitzenköchin

6

Sie können ihn nennen, wie Sie möchten: Osterkuchen, Osterfladen, Osterwähe, Chueche oder Dünne. Auf jeden Fall ist das flache Gebäck mit Griess Tradition und schmeckt erst recht herrlich, wenn Sie es nach dem Rezept unserer Spitzenköchin zubereiten.

Wir haben ihn schon getestet: Der Osterkuchen unserer Spitzenköchin Diana Krauss schmeckt nach Zitrusnoten und Aprikose, leicht wie der Frühling und besser als vom Bäcker! Mit etwas Geschick ist dieses Rezept in gut einer halben Stunde zubereitet und weitere 40 Minuten später schon gebacken, leicht ausgekühlt und fertig zum Genuss. Denn warm ist er einfach ein österliches Gedicht.

Rezept für Osterkuchen mit Aprikosen- und Orangennoten

Zutaten

Für den Mürbeteig

- 200 g Weizenmehl
- 2 Prisen Salz
- 100 g Butter, zimmerwarm
- 50 g Zucker
- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- Abgeriebene Schale einer Orange
- 1 Ei

Für die Füllung

- 3 EL Aprikosenkonfitüre, oder andere
- 400 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 55 g Griess
- 1 Zitrone
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 30 g Rosinen, eingeweicht in Rum
- 30 g Mandeln, gerieben
- 3 Eier, getrennt

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel und verkneten ihn schnell zu einem glatten Teig. Fetten Sie eine flache Kuchenform ein und legen diese am Boden und Rand mit dem Teig aus. Den Boden mit einer Gabel einstechen und kühl stellen.
2. Für die Füllung geben Sie die Milch in einen Topf geben und lassen diese aufkochen. Dann rühren Sie Salz und Griess in die Milch ein und lassen das Ganze für 15 Minuten unter Rühren auf kleinster Stufe köcheln.
3. Nehmen Sie den Topf vom Herd, rühren Sie nach und nach den Zitronensaft und die Zitronenschale, Butter, Zucker, Rosinen und Mandeln unter und lassen die Masse etwas auskühlen. Rühren Sie zum Schluss zunächst die Eigelbe unter, dann schlagen Sie die Eiweisse steif und heben den Eischnee ebenfalls vorsichtig unter die Griess-Masse.
4. Bestreichen Sie den Boden mit der Konfitüre, giessen Sie die Füllung darauf und backen den Osterkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 220 Grad auf unterster Schiene im Backofen.
5. Den Kuchen auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit frisch geriebener Orangenschale verzieren.

Tipp: Für einen gedeckten oder figurativ verzierten Osterfladen lassen Sie ein kleines bisschen Mürbeteig übrig. Diesen können Sie als Gitter oder Figuren noch auf den Kuchen geben und kurz mitbacken.

Bilder: AlenaKogotkova, iStock, Thinkstock

6

Weitere Artikel