



Osterfladen

mit Griess

ERGIBT: 1 TARTE, 24CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 35MIN.

BACKZEIT: CA. 30-35MIN.

ZUTATEN

Für den Mürbeteig:

250g Mehl

1 Prise Salz

1 Zitrone, Schalenabrieb

2 EL Zucker

125g Butter, kalt in Stücken

1 Ei

1-2 EL Sahne

Aprikosenmarmelade

Für die Griessfüllung:

200ml Sahne

200ml Milch

evtl. ca. 100g Sultaninen

3 EL Hartweizengriess

3 Eigelb

3 EL Zucker

1 TL Zitronenpaste

1/2 Zitrone, Schalenabrieb

100g Mandeln, gemahlen und

geschält

3 Eiweiss

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Für den Teig das Mehl mit dem Salz, Zitrone und Zucker mischen.

Die Butter begeben und zu einer krümeligen Masse verreiben.

Restliche Zutaten begeben, nur kurz zusammen mischen, nicht kneten. In einer Folie eingepackt für ca. 30min. kühl stellen.

2. Schritt

Der Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn auswallen,

in die gefettete Form legen und der Rand weg schneiden. Mit einer

Gabel dicht einstechen und mit der Marmelade den Boden dünn bestreichen, anschliessend nochmals kühl stellen.

3. Schritt

Für die Füllung in einem Topf die Sahne und Milch (evtl. die

Sultaninen) aufkochen. Topf vom Herd ziehen und das Griess begeben, für ca. 15min. quellen lassen.

Die restlichen Zutaten dazu rühren und das Eiweiss steif schlagen.

Das Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben. In die vorbereitete Form füllen und für ca. 30-35min. im vorgeheizten

Ofen bei 200C° O/U backen.

Herausnehmen, komplett abkühlen lassen.

4. Schritt

Der Osterfladen aus der Form nehmen und mit einem beliebigen

Ostermotiv mit Puderzucker stauben.

