

Osterkuchen



Teig:

250g	Mehl	in eine Schüssel geben
120g	kalte Butter	in kleinen Stücken begeben, Mehl und Butter zusammen verreiben
1	Ei	
1 Prise	Salz	
1-2 EL	Milch	verklopft zum Mehl-Butter-Gemisch geben und rasch zu einem Teig verarbeiten. Nicht kneten, der Teig wird sonst zäh! Ein gefettetes Kuchenblech (Durchmesser 27cm) mit dem Teig auslegen. Ca. 30 Minuten an der Kälte ruhen lassen und mehrmals mit der Gabel einstechen
	Aprikosenkonfitüre	Teigboden mit Konfitüre bestreichen und Füllung darauf verteilen

Backen:

Im auf 180 – 200 Grad vorgeheizten Ofen den Osterkuchen etwa 40 Minuten backen.

	Puderzucker	den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen
	Zuckereili, Geleehäsli	Kuchen mit Zuckereili oder Geleehäsli garnieren

Reisfüllung:

125g	Milchreis	
7 dl	Milch	
1 Prise	Salz	zusammen zu einem dicklichen Brei kochen, etwas auskühlen lassen
50g	Butter	
4	Eigelb	
125g	Zucker	zusammen schaumig rühren und unter den Brei mischen
125g	geriebene Mandeln	
1	Zitrone, Schale	
60g	Rosinen, eingeweicht	
1 dl	Rahm	unter die Masse ziehen
4	Eiweiss	steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen

Griessfüllung:

100g Griess
7 dl Milch
1 Prise Salz

Griessbrei kochen, etwas auskühlen lassen

50g Butter
4 Eigelb
125g Zucker

zusammen schaumig rühren und unter den Brei mischen

125g geriebene Mandeln
1 Zitrone, Schale
60g Rosinen, eingeweicht,
abgetropft
1 dl Rahm

unter die Masse ziehen

4 Eiweiss

steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen

Quarkfüllung:

50g weiche Butter
350g Speisequark
3 EL Rahm

zusammen verrühren

4 EL Zucker
2 Eigelb
50g geriebene Mandeln
50g Rosinen, eingeweicht,
abgetropft
1 Orange, Schale
1 EL Maizena

alles dazu geben und zusammen verrühren

2 Eiweiss

steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen

