

Osterkuchen

Zutaten für 1 rundes Kuchenblech (ca. 30 cm Ø)

250 g Mehl
50 g Zucker
½ TL Salz
100 g kalte Butter
1 grosses Ei
4 dl Milch
60 g Griess
50 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
30 g Mandeln (gemahlen)
30 g Sultaninen
wenig Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Zucker und ½ TL Salz mischen. Butter dazugeben und zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. In der Mitte eine Mulde formen. Ei mit einer Gabel verquirlen und dazugeben. Rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

Inzwischen Milch aufkochen. Griess unter Rühren einrieseln lassen. Zucker und 1 Prise Salz dazugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten zu einem Brei kochen. Leicht auskühlen lassen. Eier trennen. Eigelb, Mandeln und Sultaninen zum Brei geben und gut mischen. Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft, idealerweise mit zusätzlicher Unterhitze) vorheizen. Kuchenblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Teig auswallen und ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Griessbrei darauf verteilen. Ca. 30 Min. auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

