

Osterkuchen mit Reis

Zutaten für 1 Springform (ca. 22 cm Ø)

250 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Zucker
120 g Butter, kalt
1 grosses Ei
ca. 2 EL Rahm

2 dl Milch, 2 dl Rahm, 2 dl Wasser
125 g Reis
1 Prise Salz
3 Eier
80 g geschälte, gemahlene Mandeln
100 g Zucker
50 g Sultaninen
wenig Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Salz und 50 g Zucker mischen. Butter in kleinen Stücken dazugeben und zu einer krümeligen Masse verreiben. 1 Ei und 2 EL Rahm mischen und zur Masse geben. Zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Form einfetten und bemehlen. $\frac{2}{3}$ des Teigs auf Springformboden auswallen. Restlichen Teig zu zwei ca. 40 cm langen Rollen formen. Rollen an den Innenrand der Form legen und ca. 4 cm hochziehen. Gut am Boden andrücken. Boden mit einer Gabel einstechen. Kühl stellen.

Je 2 dl Milch, Rahm und Wasser aufkochen. Hitze stark reduzieren. Reis und Salz dazugeben. Nicht zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 Minuten köcheln lassen. Häufig rühren, vor allem gegen Ende der Kochzeit. Leicht auskühlen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eigelb, Mandeln, 100 g Zucker und Sultaninen zum Milchreis geben. Gut mischen. Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Füllung in die Form geben. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 45 Minuten backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

