



Grammatica
Tipo

Data
Livello

Rezept für Osterfladen

Dieser flache Kuchen wird besonders in der Deutschschweiz zu Ostern zubereitet



Zutaten für eine Form von etwa 25 cm Durchmesser

250 g süßer **Mürbeteig**

Die Form damit auslegen und kühlstellen.

Füllung:

3 dl Milch
1 **Prise** Salz
50 g feiner **Grieß** oder
60 g Reis

dicklichen Brei kochen, auskühlen lassen

30 g schaumig gerührte Butter
1-2 EL Zucker
2 Eigelb
wenig abgeriebene Zitronenschale

schaumig rühren, unter den **Brei** mischen

1-2 EL gemahlene Haselnüsse
1-2 EL **Sultaninen**

zugeben

2 **Eischnee**

zuletzt sorgfältig unter die Masse ziehen

Die Füllung auf dem gut eingestochenen Kuchenboden verteilen. Den Kuchen bei 180° -200° C etwa 30 Minuten backen.

Den ausgekühlten Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen, nach Belieben mit **Schablone** (z.B. Osterhasenfigur)

- der **Mürbeteig**: pasta frolla
- die **Prise**: pizzico
- der **Grieß**: semolino
- der **Brei**: massa, pappa
- die **Sultanine**: uva sultanina (uva passa)

Questa pagina può essere fotocopiata esclusivamente per uso didattico - © Loescher Editore

www.loescher.it/tedescomagazin
tedescomagazin@loescher.it



- **der Eischnee:** albume montato a neve
- **die Schablone:** sagoma