

Osterfladen mit Rahmfüllung

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für ein Backblech von ca. 28 cm Ø

Teig

200 g Mehl

1 unbehandelte Zitrone,
½ abgeriebene Schale,
1 Esslöffel Saft beiseite
gestellt

2 Esslöffel Zucker

1 Prise Salz

100 g Butter, in Stücken, kalt

4 Esslöffel Wasser

1. Mehl, Zitronenschale, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Butter beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser und beiseite gestellten Zitronensaft dazugessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
3. Teig auf einem Backpapier rund auswallen (ca. 33 cm Ø), in das Blech legen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen.

Füllung

4 Esslöffel helle Sultaninen,
grob gehackt

4 dl Rahm

3 Eier, verklopft

5 Esslöffel Zucker

1 unbehandelte Zitrone,
nur ½ abgeriebene Schale

2 Esslöffel Mehl

1 dl Rahm, steif geschlagen,
zum Verzieren

farbige Zuckereili,
zum Verzieren

1. Sultaninen auf dem Teigboden verteilen.
2. Rahm und alle Zutaten bis und mit Mehl gut verrühren, auf den Teigboden giessen.



Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens, dann ca. 25 Min. bei 200 Grad fertig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Schlagrahm und Zuckereili verzieren.

► **Schneller gehts:** mit einem ausgewallten Kuchenteig (ca. 32 cm Ø).

Pro Stück (1/12): 23 g Fett, 5 g Eiweiss,
24 g Kohlenhydrate, 1335 kJ (319 kcal)