

OSTERKUCHEN

Zubereitung des Kuchens in einer Springform. Backen mit guter Unterhitze 40-50 Minuten.
Mit Puderzucker bestreuen und mit Ostereiertäfelchen garnieren.

Zutaten :

1 Mürbeteig (Migros oder Coop)

Grieß Füllung :

1/2 Liter Milch, 1 Prise Salz

125 g Grieß, 50 Butter

3-4 Eigelb

125 g Zucker

Zitronenschale abgerieben

125 g geschälte Mandeln gerieben

50 g Rosinen

1 dl Rahm

3-4 Eiweiß zu Schnee

Milch und Prise Salz aufkochen, den Grieß in Faden einrühren, die Butter dazugeben und etwas abkühlen.
Eigelb Zucker und Zitronenschale gut schaumig rühren mit den übrigen Zutaten dem Grießbrei zugeben.
Das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunterziehen.
In die Form mit dem ausgewallten Teig geben.