

**Rezept für einen Osterfladen ca. Ø 30cm**

**Zutaten für den Mürbeteig**

200g Mehl

80g Zucker

1 Prise Salz

100g Butter, kalt

1 Ei

wenig Butter zum Einfetten

**So wird's gemacht:**

**1** Mit dem Mehl eine Mulde formen, Zucker und Salz begeben. Die Butter in Stücke schneiden und dazu geben. Das Ei beifügen. Alles von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben.

**2** Den Teig zusammenfügen aber nicht kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig rund auswallen und in das gebutterte, runde Backblech geben und leicht andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen.

**Zutaten für die Masse:**

100g Aprikosenkonfitüre

4 EL Sultaninen

1 Vanillestängel

4dl Rahm

3 Eier

5 EL Zucker

2 EL Hartweizengriess

2 EL gemahlene Mandeln

2 EL Mehl

1 Bio Zitrone

**So wird's gemacht:**

**3** Konfitüre auf dem Teigboden verteilen. Die

**4** Sultaninen darüber verteilen.

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen Auskratzen und in eine Schüssel geben.

Rahm, Eier, Zucker, Griess, gemahlene Mandeln und Mehl begeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazu reiben, gut verrühren und die

**5** Masse auf den Teigboden giessen.

Backen: ca. 35 Minuten bei 200 Grad auf der zweituntersten Rille. Osterfladen herausnehmen und etwas abkühlen. Anschliessend aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Puderzucker zum Bestäuben

**6** Eine Schablone vorbereiten. **7+8** Vor dem Servieren mit wenig Puderzucker bestäuben.

