



Osterfladen

ERGIBT CA. 6 STÜCK

FÜR 1 BLECHFORM À 24 CM Ø

5 dl Milch

60 g Zucker

1 TL Vanillepaste

1 Zitrone

120 g Reis, z. B. Risottoreis

30 g Butter

2 Eier

**1 achteckig ausgewallter süßer
Mürbeteig à 320 g**

**100 g Aprikosenkonfi, z. B. Favorit
Puderzucker zum Bestäuben**

1. Milch, Zucker und Vanillepaste aufkochen. Zitronenschale fein dazureiben. Reis beigeben. Ca. 25 Minuten bei kleiner Hitze unter Rühren weich köcheln lassen. Reis auskühlen lassen.

2. Backofen auf 180 °C Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen. Eier trennen. Eigelbe, Butter und Reis mischen. Eiweiße steif schlagen, unterheben. Teig samt Papier aufs Blech legen, überstehenden Rand abschneiden. Boden mit Konfitüre ausstreichen. Reis darauf glatt streichen. Im Ofen auf der untersten Rille ca. 20 Minuten anbacken. Unter- und Oberhitze einschalten. Fladen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten

+ ca. 25 Minuten köcheln lassen

+ ca. 40 Minuten backen

Pro Stück ca. 8 g Eiweiss, 15 g Fett,

55 g Kohlenhydrate, 1650 kJ/390 kcal