



OSTERKUCHEN

ZUTATEN

- 120 g** Camolino Reis (Rundkorn)
- 500 g** Milch
- 1 Prise** Salz
- 4** Eiweiss
- 100 g** Weiche Butter
- 120 g** Zucker
- 1** Zitrone (Schale)
- 4** Eigelb
- 100 g** Mandeln gemahlen
- 200 g** Rahm
- 1** Blätterteig
- 3 EL** Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG

1. Milch, Reis und Salz in den Mixtopf geben und im Linkslauf 35 Min. / 90 Grad / Stufe 1 zu einem dicken Brei kochen und anschliessend gut auskühlen lassen
2. Blätterteig in ein rundes Kuchenblech legen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen
3. Mixtopf gründlich reinigen und trocknen
4. Eiweiss im sauberen, fettfreien Mixtopf mit Rühraufsatz 4 Min. / Stufe 3.5 steif schlagen und umfüllen
5. Butter, abgeriebene Schale der Zitrone, Zucker und Eigelb in den Mixtopf geben und mit Rühraufsatz 1 Min. / Stufe 3.5 aufschlagen
6. Reis begeben und mit Rühraufsatz 15 Sek. / Stufe 3.5 mischen
7. Mandeln, Rahm und Eiweiss begeben und 8 Sek. / Stufe 3.5 unterheben
8. Masse auf den vorbereiteten Teig geben und in der Mitte der auf 180 Grad vorgeheizten Ofens bei 45 bis 50 Minuten backen
9. Nach Belieben verzieren