



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Osterfladen mit Reismehl (Quelle unbekannt)

320g	Mürbteig
2EL	Aprikosenconfi
2EL	Sultaninen
50g	Reismehl*
2 ½dl	Milch
½TL	Salz
½dl	Halbrahm
80g	Mandelmasse*
3	Eier*
2x30g	Zucker*
½	Zitrone

Zubereitung:

Den Mürbteig auf ein (30cm Durchmesser) Backblech legen und mit der Gabel einstechen. Den Teig mit Aprikosenconfi bestreichen und die Sultaninen darauf verteilen.

Reismehl, Milch und Salz unter ständigem Rühren zum Kochen und erkalten lassen. Halbrahm darunter rühren. Mandelmasse, Eigelb, 30g Zucker und Zitrone zusammen in einer Schüssel schaumig rühren und unter die Reismasse geben.

Eiweiss mit 30g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Reismasse ziehen. Alles auf dem mit Mürbteig mit Aprikosenconfi verteilen.

Backen: im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad auf der untersten Rille 30 Minuten backen, dann nochmals 5 Minuten im Ofen lassen

Mit Puderzucker und Zuckereili dekorieren

*Diese Zutaten finden Sie in unserem Mühlenladen