

Osterfladen

Quarkmürbeteig:

200 g Dinkelmehl

120 g kalte Butterstückchen*

120 g Quark*

1/2 TL Salz

3 EL Blütenhonig*

Mehl und Salz in der Teigschüssel mischen, Butter mit dem Mehl krümelig reiben, Quark zugeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten! In eine Folie einpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach rund auswallen in die eigefettete Form legen, mit Honig bepinseln und nochmals 30 Minuten kühl stellen.

Füllung:

4 dl Milch*

1 Prise Salz

40 g Reisflocken

60 g Butter*

1 unbehandelte Zitrone, Schale und Saft

50 g geriebene Mandeln

50 g Rosinen

100 g Feiner Rohrzucker

3 Eier*

Prise Salz

Für die Füllung Milch und Salz aufkochen, Reisflocken unterrühren, bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen, ab und zu rühren. Pfanne vom Herd weg nehmen, Butter, Zitronenschale, Saft, Mandeln, Rosinen und Zucker unter die Reismilchmischen, abkühlen lassen.

Eier trennen, Eigelbe unter die Reismasse rühren. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Auf dem Teig verteilen. Bei 220 Grad auf der untersten Schiene rund 35 Minuten backen.

***In der Milchhütte erhältlich**