

# Osterkuchen mit Brotfüllung



## Mürbeteig

1 Prise Salz  
200 g Mehl

In Schüssel oder auf Tisch geben.

100 g kalte Butter

In Flocken schneiden, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist.

2-3 EL Zucker

Zugeben.

1 Ei

Beigeben. Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen. Zugedeckt an der Kälte ca. 30 Min. ruhen lassen. Auswallen, Springform damit belegen.

## Füllung

150 g Weggli oder trockenes Brot  
1.5 dl heisse Milch

Brot zerkleinern, mit Milch übergiessen, zudecken und 15 Min. aufweichen lassen. Brotmasse mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken oder pürieren.

3 Eigelb  
110 g Zucker

Zu einer sämigen Creme schlagen.

3 Eiweiss

Steif schlagen.

90 g geriebene Mandeln  
75 g weiche Butter  
0.75 dl Rahm oder Sauerrahm  
1 EL abgeriebene Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft  
30-50 g Rosinen oder Sultanien

Mit Eicreme und den übrigen Zutaten mischen. Steifgeschlagenes Eiweiss darunterziehen.

Füllung auf den Kuchenteig geben und 35-40 Min. bei 200° C backen.