

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.