NEUENSCHWANDER

OSTERKUCHEN

Amore per la tradizione.

FÜR EINE SPRINGFORM VON Ø 24 CM, ZUBEREITUNGSZEIT: 2h
SCHWIERIGKEIT: MITTEL

OSTERKUCHEN MIT CARNAROLI REIS

Das traditionelle Ostergebäck darf an keinem Osterfest fehlen. Unser Rezept der Schweizer Spezialität mit italienischem Touch setzt sich aus Mürbteig, Carnaroli Reis, Eiern und Ricotta zusammen – nicht nur zu Ostern ein köstlicher Kuchen.

Zutaten

Mürbteig:

180 g	Mehl
30 g	Zucker
90 g	Butter
1	Ei
	etwas Salz

Füllung:

125 g	Carnaroli Reis
5	Eier
175 g	Zucker
1	Zitrone, davon abgeriebene Schale
1	Mark von Vanillestange
400 g	Ricotta
	etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Mürbteig Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Das Ei beigeben und alles zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 30 min. kühl stellen.
2. 2/3 des Teiges zu einem Kreis auswallen und in die gefettete und mit Mehl bestäubte Form legen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und ca. 3 cm am Rand hochziehen. Bis zur weiteren Verwendung erneut kühl stellen.
3. Für die Füllung den Reis in 400ml Wasser auf geringer Stufe ca. 15 min. köcheln, abgiessen und auskühlen lassen. Dann die Eier mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Ricotta, ausgekühlten Reis, Zitronenschale und Vanillemark beigeben und gut vermischen.
4. Die Reismasse in die mit Mürbteig ausgelegte Form giessen. Den Kuchen im Ofen bei 180° Grad ca. 60 min. backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Empfohlene Produkte

Carnaroli Reis im Stoffsack klein
Art: 016875

Fleur de Sel de Camargue
Art: 036

Neuenschwander R. & H. AG
Bernstrasse 31
CH-3308 Grafenried

neuenschwanderag.com
neuco@neuenschwanderag.com
+41 31 760 10 10