



Dessert

Osterfladen mit Rahmfüllung

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Kühl stellen: 30 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Nährwert Stück (1/8):

310 kcal / 17 F / 32 KH / 6 EW
vegetarisch

Ergibt 8 Stück

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø,
gefettet und bemehlt

- 200 g Weissmehl
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter, kalt
- 1 Bio-Zitrone
- ½ dl Wasser

- 50 g Sultaninen

- 4 dl Vollrahm
- 3 Eier
- 50 g Zucker

Und so wirds gemacht:

- 1 Teig:** Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Von der Zitrone die Schale abreiben, wenig daruntermischen, Rest beiseitestellen. Zitronensaft auspressen und mit dem Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- 2 Formen:** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig auf wenig Mehl rund auswallen (ca. 30 cm Ø), in das vorbereitete Blech legen, Rand formen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen. Sultaninen auf dem Teigboden verteilen.
- 3 Füllung:** Rahm, Eier und Zucker gut verrühren, beiseitegestellte Zitronenschale darunterrühren, auf dem Teigboden verteilen.
- 4 Backen:** Ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Hitze auf 200 Grad reduzieren, ca. 25 Min. fertig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Osterfladen mit Zuckermanteln oder Zuckereili verzieren.

Schneller gehts mit einem ausgewallten Kuchenteig (ca. 32 cm Ø).

In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

Einkaufshilfe

Diese Zutaten
finden Sie in
den Coop
Pronto Shops.

