

Schweizer Oster-Reisfladen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Füllung:

500 ml Milch
1 Pr. Salz
100 g Rundkornreis
75 g weiche Butter
125 g Zucker
Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
200 g Schlagsahne

Blätterteig:

1 Pck. frischer Blätterteig (275 g)

Außerdem:

100 g samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich
50 g Rosinen

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Milch mit Salz und Reis in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis bei schwacher Hitze und unter gelegentlichem Rühren etwa 25 Min. einkochen, bis der Brei dick ist. Den Brei etwas abkühlen lassen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Blätterteig:

Die Springform mit dem Blätterteig auslegen, gegebenenfalls zurechtschneiden und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit dem Fruchtaufstrich bestreichen und mit den Rosinen bestreuen.

3 Füllung:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mandeln und Sahne unterrühren. Den lauwarmen Reisbrei unter die Masse rühren und in der Form gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Form auf einem Kuchenrost etwas stehen lassen. Dann Springformrand lösen, entfernen und Kuchen erkalten lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Den erkalten Kuchen nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.