



Osterkuchen à la Marquise

**Schweizer Spezialität zu Ostern, ein
leckerer, nicht zu süßer Kuchen, für eine
Springform 24 cm**

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und verkneten. 175 g des fertigen Teigs beiseite stellen, den Rest auf dem Formboden ausrollen. Aus dem beiseite gestellten Teig eine lange Rolle formen und daraus den Rand formen. Den Boden mit einer Gabel einstechen, Form kühl stellen.

Für die Füllung die Milch in einen Topf geben und aufkochen. Salz und Grieß einrühren und 15 - 20 Min. auf kleinstem Feuer köcheln lassen, gelegentlich rühren.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, das Gitter in die unterste Rille einschieben.

Topf vom Feuer nehmen und Zitronensaft und -schale, Butter, Zucker, Rosinen und Mandeln unterrühren, etwas auskühlen lassen. Die Eigelbe unterrühren, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Den Boden mit der Konfitüre bestreichen und die Füllung darüber gießen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben, nach Belieben eine Osterhasen-Schablone auflegen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 3412



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Mürbeteig:

200 g	Weizenmehl
½ TL	Salz
100 g	Butter, zimmerwarm
40 g	Zucker
½	Zitrone(n), abgeriebene Schale
1	Ei(er), verquirlt

Für die Füllung:

3 EL	Aprikosenkonfitüre, evtl. erwärmt und passiert
400 ml	Milch
1 Prise(n)	Salz
55 g	Grieß
½	Zitrone(n), abgeriebene Schale und Saft
50 g	Butter
45 g	Zucker
40 g	Rosinen, mit heißem Wasser abgespült
20 g	Mandel(n), gerieben
3	Ei(er), getrennt

Rezept von: Marquise