

# Osterfladen

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

1 Pck. Mürbeteig, rund ausgewallt (Ø ca. 32 cm)

### Füllung:

50 g Hartweizengriess

2 dl Milch

1 Prise Salz

3 Eier

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 EL Zucker

100 g Mandeln, gemahlen

2 ½ dl Milch

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie

### Dekoration:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Runde Backform (Ø 22 cm) bereitstellen und Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Den Mürbeteig ausrollen, in die Backform legen, den Rand hochziehen und bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.

③ **Füllung:**

2 dl Milch mit Salz und dem Griess erwärmen und unter ständigem Rühren auf kleiner Stufe köcheln lassen bis die Masse fest ist. Auskühlen lassen.

Eier trennen. Das Eiweiss steif schlagen und kühl stellen. Eigelbe mit Vanillezucker, Finesse und Zucker schaumig schlagen. Mandeln und Griess darunter mischen. Danach den Eischnee unterheben.

2.5 dl Milch in eine Schüssel geben. Den Inhalt eines Beutels Dr. Oetker Crème Pâtisserie dazugeben und mit dem Mixer auf niedrigster Stufe ca. 1 Minute aufschlagen. Dann auf höchster Stufe ca. 2 - 3 Minuten weiter schlagen, bis die Crème fest wird.

Die Hälfte der Griess-Masse auf den Mürbeteig geben, die Crème Pâtisserie in der Mitte verteilen und die restliche Griess-Masse darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen während 35 - 40 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 35 - 40 Minuten**

④ **Dekoration:**

Nach dem Auskühlen kannst du den Osterfladen mit Puderzucker bestäuben.