

Oster-Reisfladen aus der Schweiz



Traditionelle Nachspeise zu Ostern aus der Schweiz. Hier mal mit Cranberrys statt Rosinen.

8-10 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit:

Backzeit: 35 min

ZUTATEN

1. 500 ml Milch
2. 1 Messerspitze Salz
3. 100 g Risotto-Reis
4. 3 Eier
5. 100 g Sahnequark
6. 100 g gemahlene Haselnüsse
7. Mark 1 Vanilleschote (alternativ 2 TL Vanille-Extrakt)
8. 50 g Zucker
9. 50 - 80 g getrocknete Cranberrys

10. Abrieb 1 Bio-Zitrone
11. 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

ZUBEREITUNG

1. Die Milch aufkochen. Salz sowie den Reis unter gründlichem Rühren dazugeben. Bei niedriger Temperatur und ständigem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen.
2. Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Quark cremig rühren. Restliche Zutaten bis auf das Eiweiß (und den Blätterteig natürlich) dazugeben und verrühren. Diese Masse gründlich unter den Reis mischen und alles abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Eine Tarteform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen.
5. Den Blätterteig aus der Packung nehmen und zu einem Kreis von ca. 32 cm Ø ausrollen und rund zuschneiden. Die Form mit dem Teig auskleiden, die überstehenden Ränder nach innen umschlagen und andrücken. Den Boden einige Male mit einer Gabel einstechen.
6. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und mit einem Schneebesen unter die abgekühlte Reisemasse heben. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
7. Backzeit in der Ofenmitte ca. 35 Minuten.
8. Anschließend den Reisfladen abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.