

# Osterkuchen-Bunny

Zutaten für eine Springform 26-28 Durchmesser

## Teig:

200g Weissmehl

0.5 TL Salz

100g Butter

40g Zucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale

1 Ei

## Füllung:

20g Mandeln

400g Milch

1 Prise Salz

55g Griess

½ Zitrone abgeriebene Schale & Saft

50g Butter

45g Zucker

40g Rosinen

3 Eier getrennt

3 EL Aprikosen Konfi

## Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten bis und mit Ei in den Mixtopf geben und 2 Min., auf Knet Modus kneten.

Aus 175g vom fertigen Teig, eine Rolle formen. Mit dem Restlichen Teig den Springformboden belegen.

Die Teigrolle dem Kuchenrand entlang legen und etwa 3cm hoch ziehen. 3 EL Konfi auf den Boden verteilen. Kühl stellen.



Mixtopf spülen und trocknen.

Mandeln in den Mixtopf geben und 7 Sek., Stufe 10 mahlen, bei Seite stellen.

Milch in den Mixtopf geben und 4Min., bei 98 Grad Stufe 1 aufkochen.

Salz und Griess zugeben 15 Min., 85 Grad, Stufe 1 LINKSLAUF köcheln lassen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

In den letzten 2 Min., Zitronensaft und-Schale, Butter, Zucker, Rosinen und gemahlene Mandeln begeben. Die Masse im Topf etwas abkühlen lassen.

Eigelb dazugeben 12 Sek., auf Stufe 3 LINKSLAUF vermengen. Die Masse in eine Schüssel geben.

In dem sauber ausgespülten Mixtopf das Eiweiss mit dem Schmetterling 4 Min., Stufe 4 zu Schnee schlagen und unter die Ei Masse heben.

Die Masse auf den Teigboden giessen.

Kuchen in der unteren Hälfte ca.30 Min. backen.

Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

( muss nicht nur an Ostern gebacken werden...)

