Osterfleck

Der traditionelle Osterfleck mit Rum, Rosinen und Mandelsplittern. Bei diesem Rezept werden nicht nur Naschkatzen schwach...

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

250 g	Weizenmehl
0.5 Packungen	Germ
2 EL	Kristallzucker
100 ml	Milch (lauwarm)
1 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Eidotter
2 cl	Rum
1 Stk.	Zitronenschale
1 Handvoll	Rosinen
1 Prise	Salz
2 Handvoll	Mandelsplitter (zum Bestreuen)
1 EL	Butter (für die Form)
1 EL	Mehl (für die Form)
1 Stk.	Eiklar (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Osterfleck** zunächst die Rosinen in eine kleine Schüssel geben und den Rum darüber gießen, zur Seite stellen. Anschließend die Milch etwas anwärmen, in eine große Schüssel geben und die Germ einbröseln. Zucker und Salz zufügen und mischen. Mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und etwa 20 bis 30 Minuten lang gehen lassen, bis der Teig Risse aufweist.

2. Einstweilen das Ei trennen. Nach der Rastzeit weitere Zutaten beifügen: Verbleibendes Mehl, Eidotter, abgeriebene Zitronenschale und Vanillezucker. Alles gründlich durchkneten, bis der Teig glatt ist und nicht mehr kleben bleibt.

3. Wieder abdecken und erneut zirka 20 bis 30 Minuten aufgehen lassen. Der Teig sollte dann deutlich größer sein. Anschließend die Rosinen zufügen und einkneten und ein drittes Mal abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

4. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und eine runde Kuchenform damit einfetten. Mit Mehl bestäuben. Den Teig in gleicher Größe wie die Form ausrollen und hineinlegen. Ein letztes Mal abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 170 Grad vorheizen.

5. Das Eiweiß verquirlen und den Osterfleck nach der Ruhezeit damit bestreichen. Die Mandelsplitter darüber verteilen und im Ofen etwa 20 Minuten lang goldgelb fertig backen.

Tipp

Der Osterfleck ist ein traditionelles österreichisches Rezept. Er wird oft mit Weichkäse und Butter serviert und nicht mit dem Messer geschnitten, sondern mit der Hand zerteilt.