


# Schweizer Oster-Reisfladen

Herrlich saftiger Kuchen aus der Form mit Mandeln und Rosinen

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Füllung:

500 ml Milch  
1 Pr. Salz  
100 g Rundkornreis  
75 g weiche Butter  
125 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
200 g Schlagsahne

### Blätterteig:

275 g frischer Blätterteig

### Außerdem:

100 g samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich  
50 g Rosinen

## 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Milch mit Salz und Reis in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis bei schwacher Hitze und unter gelegentlichem Rühren etwa 25 Min. einkochen, bis der Brei dick ist. Den Brei etwas abkühlen lassen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Blätterteig:

Die Springform mit dem Blätterteig auslegen, gegebenenfalls zurechtschneiden und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit dem Fruchtaufstrich bestreichen und mit den Rosinen bestreuen.



③ **Füllung:**

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mandeln und Sahne unterrühren. Den lauwarmen Reisbrei unter die Masse rühren und in der Form gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Form auf einem Kuchenrost etwas stehen lassen. Dann Springformrand lösen, entfernen und Kuchen erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den erkalteten Kuchen nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

