

Oster-Läckerli-Fladen

Ergibt ca. 12 Stücke



REZEPT

200g Basler Läckerli Original
1 Bio-Zitrone
wenig Zimt und Nelkenpulver
2 EL Kirsch
1 ausgewallter süsser Mürbeteig
(ca. Ø 30 cm)
4 dl Milch
3 Prisen Salz
50g Hartweizengriess
25g Butter
50g gemahlene Mandeln
50g Zucker
1 Vanilleschote
2 Eigelbe
2 Eiweisse
2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

- 1 Läckerli in Würfeli schneiden, mit Zitronenschale, -saft, Gewürzen und Kirsch mischen, ca. 15 Min. stehen lassen.
- 2 Mürbeteig in das mit Backpapier belegte Blech von ca. Ø 28 cm legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Läckerlimasse auf dem Teigboden verteilen, kühl stellen.
- 3 Milch mit 2 Prisen Salz aufkochen. Griess einrühren, unter Rühren bei kleinster Hitze ca. 5 Min. zu einem dicken Brei köcheln, etwas abkühlen. Butter und alle Zutaten bis und mit Eigelbe darunterühren.
- 4 Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Sorgfältig unter die Griessmasse ziehen, dann auf der Läckerlimasse verteilen.
- 5 Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Oberfläche mit Alufolie bedecken, ca. 20 Min. fertig backen.
- 6 Oster-Läckerli-Fladen herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen oder noch lauwarm servieren.