

Osterkuchen mit Mascarpone

Ostern beginnt bei vielen mit dem traditionellen Fisch am Karfreitag. Beim Sonntagsbrunch nach der Ostereiersuche gehören gefärbte Eier, Butter mit dem Lamm-Model geformt und eine Ostertaube einfach dazu. Beim „Eiertütschen“ geht es darum, das robusteste Ei auszusuchen. Diese können bunt oder diskret mit Naturfarben gefärbt sein.

Beim Fleisch sind Lamm und Gitzli die klassischen Fleischstücke an diesen Festtagen. Zum Dessert gibt's einen Osterkuchen – mit Reis- oder Griessfüllung und dieses Mal mit Mascarpone.



Süsser Mürbeteig

200 g Mehl ½ KL Salz 100 g Butter, kalt 2 EL Zucker ½ dl Wasser	Butter und Mehl reiben, übrige Zutaten zugeben, sorgfältig zusammenfügen, verpacken und kühl stellen
Formen	Teig rund auswallen und Springform, Porzellanform oder Wähenblech von 26 cm Ø damit belegen Boden gut einstechen

Füllung

Füllung: 250 g Mascarpone 150 g Quark 2 Eier 100 g Zucker 1 KL Vanillezucker wenig Zitronenschale, abgerieben 1 EL Maizena 50 g Mandeln, evtl. geschält, gemahlen	mit dem Schwingbesen gut mischen
evtl. einige Sultaninen, Mandelsplitter oder Beeren aus dem Tiefkühler	auf den Teigboden geben, Füllung darauf verteilen und sofort backen
Backen	unterste Rille / 220°C / 30-35 Minuten
Hasenschablone Puderzucker	auf den ausgekühlten Kuchen legen Kuchen damit bestäuben und Schablone sorgfältig wegnehmen