



osternfladen

zutaten

80 g Rosinen
30 g Orangeat
3 EL Rum
250 g Mehl
20 g Hefe
75 ml Milch
3 Eigelbe
2 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
75 g Butter
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
Butter zum Bestreichen
80 g Aprikosenkonfitüre
50 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Mandelblättchen zum Bestreuen



zubereitung

Die Rosinen in 2 EL Rum einweichen. Das Orangeat mit 1 EL Rum „anfeuchten“, damit es sich leichter haken lässt.

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. In einem kleinen Topf die Milch auf maximal 40 Grad erhitzen, Hefe hineinbröckeln und auflösen. Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl zu einer zähen Masse verrühren. Etwas Mehl darüber stäuben.

Den Vorteig an einem warmen Ort mindestens 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche leichte Risse bilden.

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker und dem ausgekratzten Mark der halben Vanilleschote hell schaumig schlagen. Die Butter in einer zweiten Schüssel cremig schlagen. Anschließend den Eischlaum zum Vorteig geben, kurz durchmischen. Butter und Salz dazu geben und in der Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Die Rosinen abtropfen und zusammen mit dem fein gehackten Orangeat rasch unterkneten.

Teig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.



Den Teig mit etwas Mehl nochmals gründlich durchkneten und zu einem runden Laib formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Teigkugel mit flüssiger Butter bestreichen und rautenförmig einschneiden.

Den Teig nochmals, zugeschlagen mit einem Küchentuch, an einem warmen Ort 20 – 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen und den Fladen auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten Backen, bis er hellbraun ist.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Währenddessen die Glasur vorbereiten. Hierfür die Aprikosenkonfitüre mit 2 EL Wasser aufkochen, mit einem Stabmixer pürieren und etwas einkochen. Fladen damit bestreichen.

Zum Schluss Puderzucker sieben und mit Zitronensaft und 1-2 EL Wasser glattrühren. Fladen mit dem Guss bestreichen und nach Geschmack mit Mandelblättchen bestreuen.

Anmerkung: Aus den hier nicht benötigten 3 Eiweiß kann man prima Amaretti oder Kokosmakronen backen. Ein Rezept dafür folgt.

