

Gâteau de Pâques Bâloise ∴ Osterflädli Basiliensis

<http://www.changpuak.ch/Rezepte/Osterfladen.php>

Zutaten : (24 Stück)

Teig

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 2 Eier (53g+)
- 100 g Zucker
- 1 TL Salz
- 50 - 100 ml Rahm

Füllung • 'Bäpli'

- 400 ml Rahm
 - 3 Eier (53 g+)
 - 100 g Sultaninen
 - 100 g Mandeln
 - 100 g Zucker
 - 2 Päckchen (Bourbon)
- Vanillezucker

- Puderzucker zum Bestreuen



erstmalig publiziert am : 17.01.2012
auf www.changpuak.ch

Zubereitung :

Die Butter in einem Kochtopf schmelzen. (Kleine Stufe !!!!).

Zucker und Salz darin auflösen. Schliesslich Mehl zugeben und mit einem Mixer (Handrührgerät) mit Knethaken zu einem krümeligen Teig mixen. Rahm zugeben und weitermixen bis ein 'sämiger' Teig entstanden ist. Sodann den Teig etwa 25 Minuten an einem kühlen Ort parkieren.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Mit einem Eis (Glacé) Portionierer eine (abgestrichene) Kugel Teig in das Förmchen geben. Mit dem in Mehl getauchten [Tortinator](#) hineindrücken, sodass sich ein Törtchen ergibt. Alternativ: Teig auswellen und mit 8 cm Servierring runde Scheiben ausstechen und in die Papierförmchen legen.

Mit einer Kuchengabel mehrfach hineinstechen.

Etwa 1 TL der Sultaninen hineingeben.

Aus dem Rahm, den drei Eiern, Zucker und den gemahlenden Mandeln ein 'Bäpli' herstellen und über die Sultaninen geben.

Während etwa 25 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

