

Rezept

Neapolitanischer Osterkuchen

Ein Rezept von Neapolitanischer Osterkuchen, am 25.05.2024

Zutaten

130 g Weizenkörner	1 Bio-Zitrone
ca. 500 ml Milch	1 Zimtstange
1 Päckchen Vanillezucker	

Für den Teig

300 g Mehl	100 g Zucker
2 Eigelb	150 g kalte Butter
Salz	

Für die Füllung

5 Eier	100 g kandierte Früchte (z. B. Orangen, Quitten)
1 Bio-Orange	150 g Zucker
500 g Ricotta	50 ml Orangenblütenwasser (aus der Apotheke)

Rezeptinfos

Portionsgröße Springform (ø 28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung den Weizen in eine Schüssel füllen, mit reichlich Wasser bedecken und 3 Tage quellen lassen.
2. Zitrone heiß waschen, Schale dünn abschälen. Weizen mit Zitronenschale, Milch, Zimt und Vanillezucker zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 2 Std. weich kochen. Dabei immer wieder durchrühren und bei Bedarf Wasser nachgießen. Abkühlen lassen. Zimt und Zitronenschale entfernen.
3. Für den Teig Mehl mit Zucker, Butter, Eigelben, 1 Prise Salz und 2 EL eiskaltem Wasser verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen und 1 Std. kühl stellen.
4. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Kandierte Früchte fein würfeln. Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Die Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen, Ricotta löffelweise kräftig untermixen. Orangenblütenwasser, kandierte Früchte, Orangenschale und Weizen unterrühren.
5. Drei Viertel vom Teig rund ausrollen. Springform damit auskleiden. Übrigen Teig ausrollen, in Streifen schneiden.

6. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eischnee unter die Ricottafüllung heben, auf dem Teigboden verstreichen. Die Teigstreifen gitterförmig darauflegen. Den Osterkuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 50 Min. backen.