

# Osterfladen Aprikosen

mit Reis



REZEPTMENGE 10 Stück à 20 cm Ø

REZEPTNUMMER GB70014

## Zuckerteig

- 1000 g Weismehl Typ 400
- 375 g Butter
- 625 g Zucker
- 250 g Eier frisch
- 20 g Vanillezucker
- 20 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g)

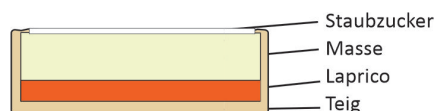
Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier und Aromen nach und nach begeben. Mit dem Mehl kurz zu einem Teig kneten.

## Osterfladenmasse mit Reis

- 1320 g Milch 3.5%
- 10 g Salz
- 20 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g)
- 250 g Reis Milchreis
- 400 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 100 g Zucker
- 200 g Eigelb frisch
- 250 g Eiweiss frisch
- 100 g Zucker
- 30 g Kartoffelstärke
- 200 g Butter

Milch, Salz, Zitronenschale und Reis al dente kochen, kalt stellen. Mandelmasse, Zucker und Eigelb schaumig schlagen und mit dem lauwarmen Reismasse vermischen. Eiweiss, Zucker und Kartoffelstärke zu Schnee schlagen und untermischen. Die flüssige Butter einmelieren.

## Aufbau



## Osterfladen Aprikosen

- 1000 g Zuckerteig
- 800 g Laprico 75%, Backmasse Aprikosen
- 2880 g Osterfladenmasse mit Reis
- 80 g Staubzucker

## Zuckerteig

Teig auf 2 mm ausrollen, Ringe von 22 cm Ø ausstechen und gefettete Aluförmchen von 20 cm Ø auszukleiden.

## Fertigstellung

80 g Laprico spiralenförmig eindressieren und 340 g Osterfladenmasse gleichmässig verteilen, backen.

## Backtemperatur:

180°C im Umluftofen, Ventilator Stufe 2, 30% Luftfeuchtigkeit

## Backzeit:

ca. 18 Minuten

Mit Staubzucker bestäuben.

## FELCHLIN PRODUKTE

- KB96 Laprico 75%, Backmasse Aprikosen
- KK42 Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Osterfladen Aprikosen

mit Reis



**Rezeptnummer :** GB70014

**Beschreibung :** Osterfladen auf Reisbasis mit Aprikosen

| <b>Verkaufsdaten :</b> |         | <b>Nährwertangaben pro 100 g :</b> |         |
|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit            | 5 Tage  | Kilokalorien (kcal)                | 269     |
| Verkaufstage           | 2 Tage  | Kilojoule (kJ)                     | 1125    |
| Verkaufspreis          |         | Fette                              | 11.22 g |
| Verkaufseinheit        | 1 Stück | davon gesätt. Fette                | 5.04 g  |
|                        |         | Kohlenhydrate                      | 36.67 g |
|                        |         | davon Zucker                       | 24.62 g |
|                        |         | Eiweiss                            | 4.79 g  |
|                        |         | Salz                               | 0.28 g  |

## **Zusammensetzung :**

**Vollmilch**, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**, Aprikosen getrocknet 7%, Wasser, Reis, **Eiweiss**, **Eigelb**, **Mandeln**, **Eier**, Kartoffelstärke, Zitronenschale, Speisesalz, Vanillezucker, **Weizenstärke**, Maisstärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Aroma, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat)

Stand 05.01.2026

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung