

Süßer Osterfladen

Den oder keinen...



Das Einlegen der Rosinen in Rum kann man für Kinder durch z.B. Apfelsaft ersetzen. Ich habe nur das Orangeat weggelassen, ansonsten ist es das Originalrezept. Wir mögen Orangeat nicht so gern.

Zutaten:

- 100 g Rosinen
- 3 EL Rum
- 250 g Mehl
- 75 g warme Milch (max. 37° C)
- 20 g Hefe
- 3 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 75 g Butter + etwas Butter zum Bestreichen
- 80 g Aprikosen-Konfitüre
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Wasser
- 50 g Puderzucker

Zubereitung:

Für den mittelgroßen Fladen zunächst 100 g Rosinen in drei EL Rum einlegen.

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken.
2. In einem kleinen Topf 75 ml Milch erwärmen (lauwarm!) und die Hefe zerbröckeln, hineingeben und darin auflösen.
3. Die Hefemilch in die Mulde geben, mit etwas Mehl zu einer zähen Masse verrühren, und etwas Mehl darüber stäuben. Diesen Vorteig an einem warmen Ort mindestens 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche leichte Risse bilden.
4. In der Zwischenzeit die drei Eigelb mit 2 EL Zucker und dem Mark der halben Vanilleschote hell schaumig schlagen.
5. In einer zweiten Schüssel 75 g weiche Butter cremig schlagen.
6. Anschließend den Eischaum zum Vorteig geben und kurz durchmischen.
7. Danach kommt die Butter dazu.
8. Alles in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
9. Die Rumrosinen abtropfen lassen und rasch unter den Teig kneten.

10. Nun noch einmal 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
11. Wenn der Teig noch mal gegangen ist, mit etwas Mehl ein weiteres Mal gründlich durchkneten und zu einem runden Laib formen.
12. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
13. Die so entstandene Halbkugel mit flüssiger Butter bestreichen und rautenförmig einschneiden.
14. Jetzt nochmals den Teig, zugedeckt mit einem Küchentuch an einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
15. In dieser Zeit den Ofen auf 170° C vorheizen und anschließend den Fladen auf der mittleren Schiene etwa 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.
16. Den Fladen nach dem Herausnehmen abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Glasur vorbereiten.
17. Die Aprikosen-Konfitüre mit 2 EL Wasser aufkochen und mit dem Stabmixer pürieren und etwas einköcheln lassen, damit sich die Konsistenz wieder etwas verdichtet. Dann den Fladen damit bestreichen.
18. Zum Schluß den Puderzucker mit 1 EL Zitronensaft und 2 EL Wasser glattrühren. Mit diesem Guss den Fladen bestreichen. Wer mag, kann auch noch blättrige Mandeln darüberstreuen.

Guten Appetit!