

Osterfladen Kalamansi mit Reis mit Rumsultaninen mit Reis



REZEPTMENGE 8 Stück à 20 cm Ø REZEPTNUMMER GB70091

Mürbteig mit Mandeln und Zitrone

- 260 g Butter
- 400 g Weissmehl Typ 400
- 2 g Salz
- 200 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 50 g Staubzucker
- 86 g Eier frisch
- 2 g Zitronenrapée (1 Zitrone = 5g)

Butter, Mehl und Salz zum feinen Teig reiben, Staubzucker, Mandelnbackmasse, Eier und Zitronenrapée dazugeben und kurz zum Teig kneten, kalt stellen.

Caramel mit Kalamansipüree

- 400 g Caramel brûlé fleur de sel
- 170 g Kalamansipüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 30 g Butter

Zutaten auf 116°C kochen.

Sultaninen in Rum

- 50 g Rum 40%vol.
- 100 g Sultaninen

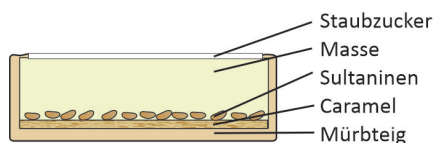
Sultaninen über Nacht in Rum einweichen.

Osterfladenmasse mit Reis

- 1320 g Milch 3.5%
- 10 g Salz
- 20 g Zitronenrapée (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 Fecule 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 Kalamansi mit Reis mit Rumsultaninen

- 1000 g Mürbteig mit Mandeln und Zitrone**
- 600 g Caramel mit Kalamansipüree**
- 120 g Sultaninen in Rum**
- 2880 g Osterfladenmasse mit Reis**
- 80 g Staubzucker**

Mürbteig

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

Fertigstellung

50 g Caramel spiralenförmig eindressieren, 15 g Sultaninen darauf legen 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

- KK42 Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- TM01 Caramel brûlé fleur de sel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Osterfladen Kalamansi mit Reis mit Rumsultaninen

mit Reis



Rezeptnummer : GB70091

Beschreibung : Osterfladen auf Reisbasis mit Kalamansicaramel und marinierten Rumsultaninen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	302
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1263
Verkaufspreis		Fette	16.17 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	7.43 g
		Kohlenhydrate	33.11 g
		davon Zucker	20.72 g
		Eiweiss	4.93 g
		Salz	0.34 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Zucker, **Butter**, **Weizenmehl**, **Mandeln**, Reis, **Eiweiss**, **Eigelb**, Kalamansi 4%, **Vollrahm**, **Eier**, Sultanine 2%, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Rum (Zuckerrohrbrand), Kartoffelstärke, Zitronenschale, Speisesalz, Wasser, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Fleur de sel (Meersalz)

Stand 24.02.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung