Ostertorte aus Kampanien

Italienische Oster-Spezialität: Dieser Käsekuchen mit Mürbeteig-Boden und gebackener Milchreis-Quark-Schicht wird mit einem Teig-Gitter abgedeckt.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:
300g Mehl
200g Butter oder Margarine
100g Zucker
1 Eigelb

Für den Belag:
2 Tassen Milchreis
1 Liter Milch
175g Zucker
2 Eßlöffel Butter
4 Eier
125g Quark
75g gehacktes Zitronat
eine Teelöffel-Spitze Zimt
1 Teelöffel abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Teelöffel abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

Fett für die Form
2 Eßlöffel Puderzucker zum Bestreuen
1 Messerspitze gemahlenen Zimt

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker und Eigelb zu einem Mürbeteig verkneten und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Der Milchreis waschen und gut abtropfen. Milch mit Zucker und Butter aufkochen, den Milchreis einrühren und 15 Minuten ziehen lassen.

Eier, Quark, Zitronat, Zimt, Zitronenschale und Orangenschale gut verrühren. Alles unter den Milchreis mischen.

Eine 24cm Springform fetten. Zwei Drittel des Mürbeteigs werden zum Boden und Rand des Kuchens verarbeitet. Den Teig zu einer Platte ausrollen und den Boden der Backform auslegen. Überstehende Teigränder abnehmen und zu einer Rolle formen. Die Rolle außen in die Form legen und am Rand der Backform hochdrücken.

Die Reis-Quarkmasse einfüllen. Den Rest des Mürbeteigs ausrollen und in Streifen schneiden. Mit den Teigstreifen wird auf der Quark-Milchreis-Füllung ein Gitter gelegt.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für etwa 50 Minuten backen. Puderzucker und Zimt mischen. Den fertigen ausgekühlten Kuchen mit der Puderzuckermischung bestreuen.