



ROHNER KONZEPT®

Idealfigur und Idealgewicht – erreichen und erhalten

Osterkuchen nach Rohner-Konzept

Das Rezept reicht für eine
24cm-Springform

Zutaten:

Teig:

200 g Spezial Haferkleie* fein gem.
½ TL Salz
100 g Butter kalt
1 Ei
4 EL Milch

Füllung:

1 Zitrone (Schale und Saft)
2 Eier
30g Butter
1 Prise Süsstoff 50*
4 EL Rohner-Eiweisspulver*
250g Magerquark
100g Crème fraîche
1 Prise Salz
30g Mandel in Scheiben

Zum Bestreuen:

1 Papier-Hase
2 EL Rohner-Eiweisspulver*

Zubereitung: 30 Minuten

Zeitaufwand: 70 Minuten



* Diese Spezialprodukte können Sie online bestellen unter www.RohnerKonzept.com

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz auf einer Arbeitsfläche mischen. Kalte Butter würfeln, beifügen und mit einem grossen Küchenmesser feinkrümelig durchhacken. Ei mit Milch verquirlen, zum Mehlgemisch geben und rasch zu einem Teig zusammenfügen.

Den Teig auf einem Backpapier auswallen. Den Sprinform-Boden damit auslegen, mit Teig-Streifen einen ca. 3cm hohen Rand formen, am Boden festdrücken, den Boden dicht mit der Gabel einstechen. Den Backofen auf 220°C vorheizen und den Kuchen ca. 12 min. vorbacken.

Für die Füllung die Eier trennen, Eiweisse zugedeckt kalt stellen.

Die Butter glattrühren. Süsstoff beifügen, rühren bis er sich aufgelöst hat. Eigelbe und Eiweisspulver beifügen und schaumig rühren. Quark, Crème fraîche und Zitronenschale inkl. Saft dazugeben, mischen.

Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen. Locker unter die Quarkmasse heben. In die Form füllen und glattstreichen. Mandelscheibchen darüberstreuen.

Die Form in den unteren Teil des Ofens schieben. Temperatur auf 200°C reduzieren und 35 bis 40 Minuten backen (wenn die Oberfläche zu dunkel wird, rechtzeitig mit Folie abdecken). Zehn Minuten im ausgeschalteten und geöffneten Ofen ruhen lassen.

Den noch heissen Kuchen grosszügig mit Rohner-Eiweisspulver bestreuen (zur Deko ein Osterhase aus Papier vor dem Bestreuen darauf legen).

Tipp: Der Kuchen muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.