

Osterfladen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Osterfladen -

Ausführliche Informationen über die Geschichte des Basler Osterfladens finden sie auf der Seite <http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/b/basler-osterfladen/home.html>

Oster-Fladen, Baseler

Aus 1½ Liter Milch und 250 Gramm Gries wird ein dicker Griesbrei gekocht, den man in eine Schüssel ausschüttet, nach dem Erkalten mit 250 Gr. süßen und 30 Gr. bittereren, geschälten und gestoßenen Mandeln, 8 Eidottern, etwas Salz, 300 Gr. Zucker, 125 Gr. Rosinen, 125 Gr. Korinthen und den Schnee der Eiweiße verrührt, auf ein mit **Butterteig** belegtes Kuchenblech streicht und drei Viertelstunden bei gleichmäßiger Ofenhitze bäckt.

Quelle: aus dem Universal-Lexikon der Kochkunst, 3. Auflage aus dem Jahre 1886 bearbeitet und digitalisiert von www.brauchtumsseiten.de

Anmerkung: Blätterteig (Butterteig) gibt es in Lebensmittelläden, wie Lidl, Edeka etc. in den Kühlregalen.

Oster-Fladen, Berner

250 Gramm Reis werden gebrüht, in frischem Wasser gekühlt, mit 70 Gramm Butter, einer guten Prise Salz und 1½ Liter Milch recht weich und dick ausgequellt, zum Auskühlen ausgeschüttet, mit 250 Gramm gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, 8 Eidottern, 300 Gr. Zucker, 125 Gr. Rosinen und ebensoviel Korinthen verrührt und mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt.

Hierauf belegt man ein Kuchenblech mit nicht zu dünn ausgerolltem Blätterteig, streicht die Reismasse darauf, bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze und gibt ihn, mit Zucker bestreut, lauwarm zu Tisch.

Bisweilen nimmt man anstatt Reis auch in Scheiben geschnittenes und in siedende Milch eingeweichtes Mundbrot, aus dem man über dem Feuer einen steifen Brei abrührt.

Quelle: aus dem Universal-Lexikon der Kochkunst, 3. Auflage aus dem Jahre 1886 bearbeitet und digitalisiert von www.brauchtumsseiten.de

Oster-Fladen, sächsischer

Ungefähr 1-1½ Kilogramm guten, süßen Käsequark (weißen Köäse) bindet man in ein leinernes Tuch, legt ihn zwischen zwei Bretter. von denen das obere mit einem Gewicht beschwert ist und preßt ihn über Nacht auf diese Art gut aus, um alle wässerigen Teile daraus zu entfernen.

Am anderen Morgen rührt man unter diesen Quark sechs Eidotter, eine Obertasse Rahm, 180 Gramm gereinigte Korinthen, 200 Gramm zerlassne Butter, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälte, feingehackte Mandeln, nach Beliben auch die abgeriebene oder kleingeschnittene Schale einer halben Zitrone und einen Löffel Rum, treibt einen gut bereiteten mürben Hefenteig oder Blätterteig zu einem viereckigen Kuchen aus, umgibt ihn mit einem 3 Zentimeter hohen Rand, bestreicht ihn mit der Quarkmasse und diese mit geschlagenem Ei, bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze und besiebt ihn noch heiß stark mit gestoßenem Zucker.

Quelle: aus dem Universal-Lexikon der Kochkunst, 3. Auflage aus dem Jahre 1886 bearbeitet und digitalisiert von www.brauchtumsseiten.de

Oster-Fladen, Schweizer, auf andere Art

½ Liter recht saure Milch wird mit einem Kochlöffel Mehl und zwei Eiern angerührt, worauf man in einer Kasserole ¾ Liter süße Milch zum Kochen bringt, die gerührte Masse nebst dem Saft einer halben Zitrone hinzugießt und Alles über dem Feuer verrührt, bis die Milch völlig geronnen

ist.

Dann legt man eine reine Serviette über ein Sieb, schüttet die geronnene Milch hinein, bindet die Serviette zusammen und läßt die Molken über Nacht abtropfen. Am folgenden Morgen tut man den Käse in eine Schüssel, vermischt ihn mit drei Eiern, 70 Gramm Zucker, 126 Gramm gestoßenen süßen Mandeln und etwas süßen Rahm, füllt die Masse in ein mit feinem Hefenteig belegtes Tortenblech, bäckt den Kuchen im mäßig warmen Ofen und besiebt ihn mit Zucker.

Quelle: aus dem *Universal-Lexikon der Kochkunst*, 3. Auflage aus dem Jahre 1886 bearbeitet und digitalisiert von www.brauchtumsseiten.de

weitere Rezepte gibt es bei www.osterseiten.de

1. [Osterfladen nach Schweizerart](#)
 2. [Badischer Osterfladen](#)
 3. [Basler Osterfladen](#)
 4. [Leipziger Osterfladen](#)
 5. [Osterfladen mit Spinat](#)
-

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED