

Ostereier-Kuchen aus der Tasse

Zutaten für:

FÜR EIN MITTELGROßES KUCHEN-EI
(ERGIBT ZWEI TASSEN)

1 Ei
50 g Zucker
60 g Mehl
40 g gemahlene Mandeln
10 g Butter
2 EL Milch
1 TL Backpulver

GANACHE

100 g Zartbitter-Schokolade
100 g Sahne

AUßERDEM

1 Tüte kleine bunte Ostereier für Füllung
250 g Zartbitter-Schokolade
70 g Krokant (oder gehackte Haselnüsse)
fettlösliche Lebensmittelfarbe



Bild: Aurélie Bastian

Zubereitung

1. Eigelb und Eiweiß in zwei Schüsseln trennen.
2. Anschließend das Eiweiß cremig aufschlagen. Dann nach und nach den Zucker einstreuen und die Masse weiter mixen. So lange aufschlagen, bis der Eischnee glänzend und fest ist, zur Seite stellen.
3. In einer dritten Schüssel Mehl und Backpulver vermischen, zur Seite stellen.
4. Nun das Eigelb mit dem Vanilleextrakt verrühren.
5. Gemahlene Mandeln zur Ei-Vanille-Mischung geben und gründlich verrühren. Anschließend die Mehl-Backpulver-Mischung zugeben und gut verrühren. Zur Seite stellen.
6. In einem Topf Butter zerlassen. Die geschmolzene Butter in die Teigmasse aus Eigelb, gemahlene Mandeln, Mehl und Vanilleextrakt geben. Den Teig gut durchrühren.
7. Unter den fast fertigen Teig den Eischnee heben.
8. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
9. Die Tassen mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben.
10. Tassen mit Teig in den Backofen stellen, bei 160 Grad Umluft 15 bis 18 Minuten backen.
11. Fertige Tassen-Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
12. Die Tassen-Kuchen mit einem Messer in Ei-Form bringen und in der Mitte mit einem kleinen Löffel leicht aushöhlen für die spätere Füllung (kleine Kuhle schaffen).
13. Die vorbereiteten Tassen-Kuchen zur Seite stellen.
14. Die Ganache zubereiten. Dazu Schokolade und Sahne in einen Topf geben. Die Schokolade unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze in der Sahne schmelzen, anschließend abkühlen lassen.

15. Während die Ganache abkühlt, die Hohlräume der abgekühlten Tassen-Kuchen mit bunten Ostereiern befüllen. Anschließend die zwei Hälften des Eis zusammenfügen.
16. Die befüllten Ei-Hälften mit Ganache überziehen.
17. Die überzogenen Eier auf einem Kuchengitter abkühlen und anschließend im Kühlschrank aushärten lassen.
18. In der Zwischenzeit nochmals Schokolade schmelzen, entweder Zartbitterschokolade, Milkschokolade oder weiße Schokolade.
19. Sollen die Tassen-Kuchen-Eier farbig gestaltet werden, die weiße Schokolade mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe nach Geschmack einfärben.
20. Eier mit Schokoladenglasur überziehen.
21. Die Glasur leicht antrocknen lassen und die Tassen-Kuchen-Eier nach Wunsch dekorieren. Dabei den Rest der Ganache als Klebstoff verwenden.

Tip

Die fertigen Tassen-Kuchen-Eier können eingefroren werden. Am Osterwochenende bei Zimmertemperatur auftauen lassen und nach Herzenslust (mit den Kindern) dekorieren.