


Osterkörbchen und Creme-Kücken

1 Stück  etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

200 g gesiebtes glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
100 ml Milch
20 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
Salz

Buttercreme-Kücken:

½ Pkg. Dr. Oetker Tortencreme
klassische Art
¼ l Milch
100 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben
Mandelstifte

- 1 Germteig:**
Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen bis er doppelt so hoch ist.
- 2** Eine feuerfeste Schüssel oder einen Topf mit rundem Boden (ca. 20 cm Ø) außen mit Butter befeuchten und bemehlen und auf ein Backblech stellen.
- 3** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flachdrücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Den Teig in 3 Stücke teilen.
- 4** Einen Teig in 6 Stücke teilen und zu ca. 25 cm langen Rollen formen. Die Teigrollen sternförmig über die Schüssel legen.
- 5** Den zweiten Teig zu einer ca. 50 cm langen Rolle formen.

6 Zum Bestreichen:

Ei mit Salz versprudeln und die aufgelegten Teigrollen damit bestreichen. Die lange Teigrolle als Kranz um die Schüssel legen und ca. 1 cm zum Boden frei lassen.

7 Den übrigen Teig zu einer ca. 60 cm langen Rolle formen und zu einer Kordel drehen. Die Kordel zu einem Griff formen und auf das Backblech geben.

Das Blech mit Schüssel und Griff in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

8 Den erkalteten Osterkorb von der Schüssel lösen und den Boden begradigen. Den Osterkorb umdrehen und den Griff mit Zahnstochern fixieren.

9 Buttercreme-Kücken:

Für die Buttercreme-Kücken Tortencremepulver mit Milch verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker cremig aufschlagen und die Tortencreme löffelweise einrühren. Die Buttercreme mit gelber Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (9 mm Ø) füllen.

10 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Kücken aufspritzen und ca. 40 Min. tiefkühlen.

11 Zum Verzieren:

Die Kücken mit Zuckerschrift und Mandelstiften fertig verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

12 Das Osterkörbchen mit Creme-Kücken servieren oder beliebig füllen.