

Süße Ostereier

etwa 20 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

200 g weiche Butter
140 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
140 g glattes Mehl
15 g Backkakao
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
40 g geriebene Schokolade

Zum Verkneten:

200 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
100 g Kokosette
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 Becher)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko Streusel
Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack
200 g Dr. Oetker Zucker Glasur Punsch-Geschmack (zur Saison erhältlich) (1 Becher)
bunter Modelliermarzipan
1 Pkg. Dr. Oetker Zucker-Dekor Blümchen

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen, darübersieben und mit Schokolade mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse ca. 2 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten

2 Den erkalteten Kuchen stürzen und das Backpapier abziehen.

3 Zum Verkneten:

Den Kuchen zerkleinern und in eine Rührschüssel geben. Nüsse, Kokosette und Glasur dazugeben und zu einer kompakten Masse verkneten.



④ **Zum Verzieren:**

Aus der Masse Eier formen. Einige Eier sofort nach Wahl in Streusel wälzen und ca. 1 Std. kalt stellen. Die übrigen erkalteten Eier beliebig glasieren und mit Marzipan und Dekor verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Masse mit etwas Rum oder Likör verfeinern.

