

Überraschungs-Ei

ca. 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
170 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Mohnmasse:

250 g backfertige Mohnfüllung (1 Pkg.)
1 Ei (Größe M)

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
50 g Braunzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
80 g glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
25 g Speisestärke
30 g flüssige Butter
50 g zerkleinerte Karamellkekse
1 geh. EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Frischkäse-Creme:

400 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®) (z. B. Philadelphia®)
Saft von 1 Zitrone
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix (1 Pkg.)
200 ml flüssiges Schlagobers
100 g gesiebter Staubzucker

Füllung und zum Dekorieren:

Süßigkeiten nach Wahl
3 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan Rübli

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel einrühren.

2 Mohnmasse:

Backfertige Mohnfüllung mit Ei verrühren. Sandmasse und Mohnmasse abwechselnd in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (18 cm Ø) füllen. Mit einer Gabel durch die Masse ziehen, damit eine Marmorierung entsteht.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

3 Den Kuchen ca. 10 Min. in der Form überkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

4 Karamellkekse:

Die Karamellkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller zerkleinern.

5 Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Butter, Keksstücke und Raspelschokolade kurz unterheben.

6 Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupform (18 cm Ø) füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

7 Füllung:

Den Mohn-Gugelhupf mit der Breitseite oben auf eine Tortenplatte stellen und den Biskuit-Gugelhupf daraufstellen. Die Öffnung mit Süßigkeiten auffüllen. Aus Alufolie einen stabilen Deckel formen und oben auf die Öffnung legen, damit die Creme beim Einstreichen nicht in die Öffnung abrutscht.

8 Frischkäse-Creme:

Frischkäse mit Zitronensaft glatt rühren und mit einem Beutel Gelatine fix verrühren. Den Zucker unterrühren. Schlagobers mit dem zweiten Beutel Gelatine fix verrühren und unter die Frischkäse-Masse rühren. Die Gugelhupfe mit der Creme so einstreichen, dass ein Osterei entsteht. Den Kuchen mind. 1 Std. kalt stellen.

9 Zum Dekorieren:

Das Überraschung-Ei vor dem Servieren mit Marzipan Rübli dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen vorsichtig anschneiden, so dass die Süßigkeiten und der Foliendeckel nicht angeschnitten werden.