



Osterkuchen „mit Überraschung“ Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Kastenform 11x29 cm):

Füllung

2 Eier (Zimmertemperatur)
1 TL Vanille Extrakt
2 EL Milch
130 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1/4 TL Natron
1/4 TL Salz
120 g Puderzucker
50 g weiche Butter
70 g Frischkäse
Lebensmittelfarbe, z.B. rosa, grün, orange

Kuchenteig

4 Eier (Zimmertemperatur)
2 TL Vanille Extrakt
4 EL Milch
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 TL Zitronensaft
260 g Mehl
3/4 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/2 TL Salz
240 g Puderzucker
100 g weiche Butter
140 g Frischkäse

Glasur

Puderzucker
Beerensaft, Wasser oder Milch
Eventuell etwas Lebensmittelfarbe
Ostereier zum Ausdekorieren

Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Eine Backform (23 x 23 cm) einbuttern und mit Backpapier auslegen. Eier, Vanilleextrakt und Milch verquirlen. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zucker sieben und die Butter und den Frischkäse nach und nach hinzufügen. Butter und Frischkäse mit einer Küchenmaschine oder Handmixer grob in die Mehlmischung einarbeiten, dabei nicht zu lange rühren!

Die Eirmischung in drei Etappen dazugeben, dabei jedes Mal nur kurz rühren. Jetzt den Teig teilen und für die Füllung unterschiedlich einfärben. Anschließend in einen Spritzbeutel geben und abwechselnd in die Backform spritzen. 20 bis 23 Minuten backen, dann abkühlen lassen. Jetzt mit Förmchen die gewünschten Figuren ausstechen (z.B. Osterhase). Die Formen aneinanderlegen, in Folie wickeln und ins Gefrierfach stellen.

Eine zweite Kastenform (11 x 29 cm) einbuttern und mit Backpapier auslegen. Eier, Vanilleextrakt, Milch, Zitronenabrieb und Zitronensaft verquirlen. In einer großen Schüssel wieder Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zucker sieben und die Butter sowie den Frischkäse hinzufügen. Genau wie eben Butter und Frischkäse mit einer Küchenmaschine oder Handmixer grob in die Mehlmischung einarbeiten, auch hier nicht zu lange rühren!
Die Eiernischung nach und nach dazugeben, dabei nach jeder Portion nur kurz rühren.

Die bunten Figuren aus dem Gefrierfach holen und stehend in der Kastenform platzieren. Den Rührteig um die Figuren verteilen. Eine hitzebeständige Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Den Kuchen etwa 45 Minuten backen. Mit dem Stäbchentest checken, ob der Kuchen durchgebacken ist. Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa zehn Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Backform nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker in einer kleinen Schüssel mit der gewählten Flüssigkeit mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Auf dem Kuchen verteilen und mit Ostereiern dekorieren.