

Frucht-Ostereier

Süßes Kleingebäck mit Fruchtcocktail zu Ostern

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und 11,5 x 8,5 cm große "Ostereier" ausstechen. Teigmotive auf das Backblech legen. Eiweiß verquirlen und die Ränder damit bestreichen.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
50 g weiche Butter oder Margarine
1 Eiweiß (Größe M)
etwa 2 EL Wasser

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

Makronenmasse:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
2 Eigelb (Größe M)
1 EL Zitronensaft

Belag:

250 g Fruchtcocktail (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille
40 g Zucker
250 ml Milch
100 ml Eierlikör

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 gestr. EL Zucker

3 Makronenmasse:

Puderzucker sieben, mit Marzipan, Eigelb und Zitronensaft in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) füllen und mit Tuffs einen dichten Rand auf die "Ostereier" setzen. Gebäck vor dem Backen noch etwa 15 Min. ruhen lassen, damit die Makronenmasse nicht mehr so feucht ist.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Minuten

Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Belag:

Fruchtcocktail auf einem Sieb **sehr gut** abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 40 g Zucker, 250 ml Milch und 100 ml Eierlikör**, zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel geben, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

5 Kalten Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz durchrühren, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen und gleichmäßig in die gebackenen "Ostereier" verteilen. Fruchtcocktail daraufgeben.

6 Guss:

Tortenguss nach Packungsanleitung mit Flüssigkeitsgemisch und Zucker zubereiten, gleichmäßig mit einem Esslöffel über die Früchte verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Böden maximal 3 Tage vor dem Verzehr und die Törtchen maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.