

# Osterei-Torte

Eine köstliche Ostertorte mit Eierlikör dekoriert als Osterei. Mit diesem Rezept gelingt die festliche Torte ganz einfach!

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Eierlikör-Sahne-Pudding:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

2 Pck. Dr. Oetker Gala

Puddingpulver Sahne-Pudding

4 geh. EL Zucker

250 ml Milch

250 ml Eierlikör

600 g kalte Schlagsahne

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

90 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rübli

Dr. Oetker Feine Marzipanblüten

bunte Schokoladeneier

Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

Dr. Oetker gehackte Pistazien

## Wie mache ich eine leckere Torte zu Ostern?:

- 1 Eierlikör-Sahne-Pudding zubereiten:**  
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Beide Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber mit Milch, Eierlikör und 200 g Sahne**, zubereiten. Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding unter Rühren auflösen. Pudding in eine Rührschüssel geben und die Puddingoberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen. Pudding erkalten lassen.

- 2 Backblech vorbereiten:**  
3 Bögen Backpapier in Blechgröße vorbereiten. Auf jeden Bogen ein Osterei (etwa 30 cm lang und im unteren Bereich etwa 22 cm breit) aufzeichnen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 3 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

### 4 Teig als Osterei spritzen:

Teig in einen Einweg-Spritzbeutel oder großen Gefrierbeutel geben und eine etwa 1 cm breite Ecke abschneiden. Mit jeweils etwa 1/3 des Teigs die Umrandung und ein inneres Oval für jedes Ei aufspritzen. Den Zwischenraum mit Teig ausfüllen. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten. Teig-Ei mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Zwei weitere Gebäck-Eier ebenso backen.

### 5 Eierlikör-Sahne-Creme zubereiten:

400 g Sahne steif schlagen. Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Sahne unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und etwa 1/3 der Creme als Tupfen auf ein Gebäck-Ei spritzen. Nächsten Boden auflegen und wieder etwa 1/3 der Creme aufspritzen. Letzten Boden auflegen, übrige Creme daraufspritzen und das Ei mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

### 6 Verzieren:

Vor dem Servieren das Osterei mit Marzipan-Rübli und -Blüten, gehackten Pistazien, Dekor-Schmetterlingen und Schoko-Eiern verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante kochen Sie den Pudding einfach mit 300 ml Milch und 400 g Schlagsahne.
- Die Torte lässt sich 2 Tage im Voraus vorbereiten oder ohne Dekoration auch einfrieren.
- Die Creme kann auch ohne Gelatine zubereitet werden. Dafür den kalten Pudding mit 1 Pck. Sahnesteif glatt rühren und die Sahne mit 2 Pck. Sahnesteif steif schlagen.