

Osterkuchen mit Eierlikör

Eierlikör im Kuchen und im Guss - mit schrittweiser Bildanleitung für Marzipan-Osterglocken und Marzipan-Küken

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g weiche Butter oder Margarine
5 Eier (Größe M)
1 Pr. Salz
200 ml Eierlikör

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe gelb und grün
Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

Guss:

200 g Puderzucker
3 - 4 EL Eierlikör

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Den Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Marzipan mit **50 g** Puderzucker verkneten. Etwa 3/4 davon mit Speisefarbe gelb einfärben, übriges Marzipan grün einfärben. Gelbes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Für eine **Blüte** einen Taler (Ø 4 cm) ausstechen und zu einer Knospe einrollen. Mit einem großen runden Ausstecher (Ø etwa 10 cm) Segmente ausstechen und diese zu dreieckigen Blütenblättern halbieren (Abb. 1).



4 Fünf bis sechs Blätter um die Knospe herum zu einer Blüte andrücken (Abb. 2).



5 Vom gelben Marzipan ein paar kleine Kugeln abnehmen, durch ein grobes Sieb drücken und beiseitelegen. Für ein **Küken** eine etwa 2 cm kleine Kugel für einen Kopf formen. Für den Körper ein etwa 3,5 cm kleines Ei formen und aufrecht hinstellen. An der linken und rechten Seite mit einer Schere jeweils ein kleines Flügelchen einschneiden (Abb. 3). Den Kopf auf den Körper setzen, evtl. mit Zuckerschrift ankleben. Einen Mandelsplitter als Schnabel eindrücken und mit Zuckerschrift Augen verzieren.



6 Grünes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und längliche dünne Blätter schneiden.

7 Guss:

Mitgebackenes Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Tortenplatte zurückstürzen. Puderzucker mit Eierlikör zu einem dickflüssigen Guss verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Wenn der Guss trocken ist, die Marzipan-Deko auflegen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen statt mit Eierlikör mit 125 g Schlagsahne zubereiten. Dann den Zuckerguss einfach mit Wasser und ganz wenig gelber Speisefarbe anrühren.

