

Überraschungsei-Torte

Diese Torte hat es in sich: Eine Überraschung aus Süßigkeiten in Ei-Form aus leckeren kleinen Gugelhupfen zu Ostern.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

Fett
Weizenmehl

Mohn-Gugelhupf:

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
170 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Mohnmasse:

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)
1 Ei (Größe M)

Karamell-Hupf:

Biskuitteig:

30 g Butter
50 g Karamellkekse
3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
50 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Creme:

400 g Doppelrahm-Frischkäse
Saft von 1 Zitrone

Wie backe ich eine Überraschungsei-Torte?:

1 Mohn-Gugelhupf:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Mohnmasse zubereiten:

Mohn-Back und Ei miteinander verrühren. Teig und Mohnmasse im Wechsel in die Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel durch Teig und Mohnmasse ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

- 4 Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erkalte Gugelhupfform säubern und erneut fetten und mehlen. Backofen wieder vorheizen.

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

5 Karamell-Hupf:

Butter zerlassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und mit einem Teigroller zerdrücken.

6 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter, Keksbrösel und Raspelschokolade vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 7 Den Mohn-Gugelhupf umgedreht auf eine Tortenplatte stellen. Den Karamell-Hupf so daraufstellen, dass die Kamine übereinander sind. Den Kamin mit Süßigkeiten füllen. Als oberen Abschluss aus Alufolie eine "Kappe" formen und auflegen.

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
200 g kalte Schlagsahne
100 g Puderzucker

Außerdem:

Alufolie
Süßigkeiten, z. B. Mini-Schokoladeneier
2 - 3 Pck. Dr. Oetker Marzipan
Rübli





8 Creme:

Frischkäse mit Zitronensaft glatt rühren und dann mit 1 Btl. Gelatine fix verrühren. Zum Schluss Zucker unterrühren. Sahne mit 1 Btl. Gelatine fix verrühren und unter die Frischkäse-Masse rühren. Die beiden Kuchen mit der Creme einstreichen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Rübli dekorativ auf die Überraschungsei-Torte verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte vorsichtig anschneiden, so dass die Süßigkeiten und die Alufolien-Kappe nicht angeschnitten werden.
- Die Torte kann auch zu anderen Gelegenheiten serviert werden. Füllen Sie diese mit anderen Süßigkeiten und verzieren Sie die Torte mit beliebigen Dekorartikeln, z. B. Dekorblüten.
- Die beiden Kuchen können ohne Creme und Füllung eingefroren werden.

