

# Osterkuchen mit Eischneehaube

Kuchen » Kirsch

## Zutaten (16 Stücke)

- » 350g Mehl
- » 200g Butter/Margarine
- » 1 Prise Salz
- » 315g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 2 Eigelb
- » 1 Ei(er)
- » 1 Glas Kirschen (sauer)
- » 3 EL Semmelmehl
- » 1/2 TL Zimt
- » 5 Eiweiß
- » 1 TL Zitronensaft
- » Zitronenschale
- » 200g Kokosraspel

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Klein geschnittene Butter, 1 Prise Salz, 120g Zucker, Vanillinzucker, Eigelbe und das Ei zufügen, rasch zu einem Teig verkneten, in Folie wickeln, ca. 30min kalt stellen.

2. Eine rechteckige Pieform fetten. Den Mürbeteig ausrollen, 2/3 davon hineinlegen und dabei einen Rand hochziehen. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

3. Kirschen abtropfen lassen. Semmelbrösel mit 1EL Zucker sowie Zimt mischen und den Kuchenboden damit bestreuen.

4. Eiweiß mit 1 Prise Salz und Zitronensaft steif schlagen, dabei 180g Zucker einrieseln lassen. Zitronenschale, Kokosraspel und Kirschen unter den Eischnee heben. Masse auf den Teig streichen, dabei mit einem Löffelrücken Mulden eindrücken. Den Kuchen auf der unteren Schiene ca. 35min backen. In der Form abkühlen lassen.

5. Aus dem übrigen Teig Hasen und Küken ausstechen, auf einem gefetteten Blech 12min backen. Abkühlen, mit Zuckerguss und -perlen bunt verzieren.

Nährwerte: 380kcal/E6g/F20g/KH45g pro Stück

angelegt am: 27.01.2005

Rezept-Nr: 1434

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke