

SCHOKO-OSTEREIER



SCHOKO-OSTEREIER

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stück | 75 Min. | + Abkühl- und
Trockenzeit

Zutaten

- 5 Eier (M)
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 90 g Mehl
- 250 g Speisequark (40 % Fett i. d. Tr.)
- 350 g SweetFamily Puderzucker
- 30 g Kakao
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL Zartbitter-Raspelschokolade
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- ½ EL Zitronensaft
- Zuckerstreusel und -blüten zum Verzieren



2106

ZUBEREITUNG

271

Kcal

Pro Stück

7

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

5

Gramm

Fett

1. Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft)** vorheizen. Eier 2 Minuten schaumig schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen und 2 Minuten gründlich unterschlagen. Mehl kurz unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.
2. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann in kleine Stücke zupfen. Mit Quark, 50 g Puderzucker, 1 TL Kakao, Orangensaft und Raspelschokolade glatt verkneten. Mit einem Eisportionierer 12 Kugeln abstechen, mit leicht angefeuchteten Händen zu Eiern formen und auf ein Kuchengitter setzen. Einen großen Teller darunter stellen.
3. 200 g Puderzucker und übrigen Kakao zusammen sieben und mit etwas lauwarmem Wasser zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Eier damit überziehen und wieder auf das Gitter setzen. Abgetropften Guss zurück in die Schüssel geben und zugedeckt beiseite stellen. Eier ca. 5 Stunden trocknen lassen. Mit dem beiseite gestellten Guss nochmals überziehen und etwas antrocknen lassen.
4. Übrigen Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In eine kleine Spritztüte füllen, eine sehr kleine Ecke abschneiden und die Eier damit verzieren, mit Zuckerstreuseln und Blüten dekorieren und ganz trocknen lassen. Eier nach Belieben zum Servieren in bunte

SCHOKO-OSTEREIER

Papiermanschetten setzen.