

Rezeptidee: Schokoladen-Osternest

Das brauchst du für den Boden des Nestes:



5 Eier

1 Tasse Zucker

1 Tasse Mehl

1/2 Teelöffel Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

180 g Schokolade

50 g Butter

Zutaten für die Schokoladen-Sahnecreme:

100 g dunkle Schokolade

5 cl Sahne

Zum Verzieren:

1 Packung Mikado-Stäbchen

bunte Schokoladeneier



So geht's:

1. Zuerst mischt du die Eier, den Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel zusammen
2. Danach gibst du das Mehl und das Backpulver dazu und mischt alles gut durch
3. Als nächstes schmelzt du die Butter mit der Schokolade in einem Topf
4. Anschließend gießt du die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung in die Schüssel und verrührst alles mit einem Handrührgerät
5. Dann gibst du den Teig in eine gefettete Springform
6. Nun muss der Kuchen bei 180 °C für 30 Minuten backen und anschließend auskühlen
7. Jetzt bringst du die Sahne in einem Topf zum Kochen, nimmst sie sofort vom Herd und gibst sie unter ständigem Rühren in die Schokolade hinein
8. Nun streichst du die Schokoladen – Sahnecreme auf den Kuchen und lässt sie abkühlen (nicht im Kühlschrank)
9. Doch Achtung!!: Abschließend, noch bevor die Schokoladen-Masse trocken ist, verzierst du das Nest mit den Mikado-Stäbchen und den Schokoladeneiern

Viel Spaß und anschließend einen guten Appetit!!