Rezept

Überraschungs-Kuchen-Ei (20 Stücke)

Ostern muss nicht immer klassisch sein! Wer Freunde und Familie überraschen möchte, sollte diesen neuen Trend unbedingt ausprobieren. Hinter dem Überraschungs-Kuchen-Ei verbirgt sich ein mit Schokolinsen gefüllter Kuchen. Mit einer besonders intensiven Kakaonote dank KRÜGER FAMILY Schokotraum Trinkschokolade.

Zutaten:
Für den Teig:
200 g weiche Butter + Fett für die Formen
160 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
200 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
6 EL KRÜGER FAMILY Schokotraum
40 ml Milch
Für die Creme:
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
5 EL Vanillesirup
400 ml Milch
200 g weiche Butter
Für die Füllung und Verzierung:
ca. 300 g bunte Schokolinsen
ca. 50 g bunte Gelee- oder Schokoladeneier
1 runder Schokoladen-Cookie

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Salz ca. 3 Minuten weißschaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und KRÜGER FAMILY Schokotraum Trinkschokolade mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in 2 gefettete Gugelhupfformen (Ø 16 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 35-40 Minuten backen. Gugelhupfe aus den Formen stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

www.krueger.de
Jetzt wird's lecker.

2. Für die Creme Vanillepuddingpulver nach Packungsanweisung mit Sirup und Milch zubereiten und mit Folie abgedeckt ca. 60 Minuten kalt stellen. Butter schaumig schlagen und Pudding nach und nach unterrühren. Bei den Gugelhupfen ggf. den Boden gerade schneiden. Einen Gugelhupf auf den Kopf stellen, flache Seite mit 4 EL Buttercreme bestreichen, anderen Gugelhupf darauf setzen, “Gugelhupf-Ei“ auf eine Tortenplatte setzen und mit 80 g Schokolinsen und -eiern füllen.

3. Gugelhupf-Öffnung mit dem Cookie abdecken und “Gugelhupf-Ei“ mit übriger Buttercreme einstreichen. Überraschungs-Kuchen-Ei mit übrigen Schokolinsen garnieren, ca. 60 Minuten kalt stellen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 35-40 Minuten
Kühlzeit: ca. 2 Stunden

Pro Stück:
kJ/kcal: 1398/333
EW: 4,3 g
F: 21,6 g
KH: 30,5 g
BE: 2,5

Bildnachweis: Krüger GmbH & Co. KG
Fotograf: Schulte-Ladbeck Fotografie

Pressestelle KRÜGER
c/o zeron / Agentur für Public Relations
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
Telefon: 02202 / 105-8008
Telefax: 02202 / 105-8009
E-Mail: presse-krueger@zeron.de
Web: krueger.de