



# OSTERN

## ist Backzeit

### *Bärlauchbrot*

#### **Zutaten:**

1 Bund Bärlauch	2 TL Salz
500 g Mehl	50 ml Olivenöl
1 Pck. Trockenhefe	300 ml lauwarmes
1 EL Zucker (optional)	Wasser

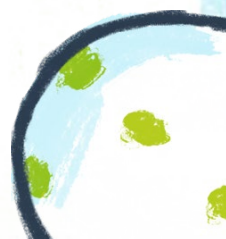
#### **Zubereitung:**

Mehl, Trockenhefe, Zucker (optional), Salz, Olivenöl und lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

1 Bund Bärlauch fein schneiden, unter den Teig kneten und diesen zu zwei kleinen oder einem großen Laib formen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** (180 °C Umluft) vorheizen. Auf mittlerer Schiene ca. **30 – 40 Minuten** goldbraun backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

*Fertig ist die  
Oster-Leckerei!*



# Kuchen im Ei

<b>Zutaten:</b>	60 g Mehl
10 frische Eier	1 TL Backpulver
70 g Butter	1½ EL Kakao
1 Prise Salz	1 EL Nutella
100 g Zucker	Etwas Öl



## Eier aushöhlen:

Zuerst die Eier mit warmem Wasser und Spülmittel gründlich von außen reinigen.

Seitlich ein kleines Loch in der Größe einer 1-€-Münze mit spitzem Gegenstand einstechen. Das Loch kann auch oben oder unten ins Ei gestochen werden, allerdings ist die Schale an diesen Stellen etwas dicker. Die Gefahr, dass das Ei bricht, ist größer.

Mit Strohhalm kurz fest ins Ei pusten. Eiweiß und Eidotter lassen sich nun einfach in eine kleine Schüssel gießen. So mit allen Eiern verfahren und Inhalt auf 2 Schüsseln verteilen: 2 Eier in eine große Schüssel, die restlichen 8 in eine weitere. Die 2 Eier werden für den Teig benötigt. Aus den anderen lässt sich ein Rührei zaubern. Die ausgehöhlten Eier müssen nun von innen mit warmem Wasser und Spülmittel gründlich ausgeschwenkt werden. Danach mit dem Loch nach unten auf einem Küchentuch trocknen. In der Zwischenzeit Teig zubereiten.

## Teig zubereiten:

Die 2 Eier mit Zucker, Salz und Butter gut verquirlen, bis die Masse anfängt schaumig zu werden. Mehl, Backpulver und Kakao untermengen und gut verrühren. Nutella zugeben und gut vermischen.

## Eier füllen:

Den Ofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Einen Tropfen Öl in die Eier geben und ein paar Mal wenden, sodass das Öl sich gut an den Innenwänden verteilt. Eier in eine Muffinform legen. Teig in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen und die Eier bis gut zur Hälfte mit Teig füllen. Eier bei **180 °C** ca. **15 – 20 Minuten** backen.

## Eier fertigstellen:

Übrigen Teig außen von den Eiern vorsichtig abkratzen und die Stellen mit feuchtem Küchentuch reinigen. Wer mag, kann die Öffnung mit flüssiger Schokolade oder Nutella auffüllen und verschließen. Zum Schluss können die Eier mit Stiften aus Lebensmittelfarbe oder Holzbuntstiften bemalt und verziert werden.

*Fertig ist die Osterei – Überraschung!*