

GEBACKENE OSTEREIER

Zutaten
(für eine Ostereiform mit 9 Ostereiern)
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
90 ml Albaöl (80 g)
125 g Mehl
1 TL Backpulver
Füllung:
Fruchtgelee, Nougatcreme
Dekoration:
Puderzucker, Kuvertüre, Zuckerstreusel

Zubereitung
Zucker und Eigelb mindestens 5 Minuten mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen. Salz und Vanillezucker dazugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Dann das Mehl-Backpulver-Gemisch esslöffelweise unter die Masse rühren.
Das Eiweiß mit dem Handrührgerät (Schneebesen) zu festem Eischnee schlagen und behutsam unter die Masse heben.
Den Teig in die gut ausgefettete Ostereiform füllen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.
Den Kuchen einige Minuten auskühlen lassen, dann vorsichtig, ggf. mit einem Kunststoffschaber, aus der Form lösen.
Die Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen.
Puderzucker sieben und mit etwas Wasser glatt rühren. Danach die kleinen Kuchen nach Belieben und Geschmack füllen und dekorieren.

Nährwertinformation für ein Stück:
234 kcal | 11 g Fett | 3 g Eiweiß | 31 g Kohlenhydrate | 53 mg Cholesterin

Albaöl®