Osterkuchen einfach und schnell

Dieser leckere Zitronenkuchen wird mit Guss und schokoladiger Dekoration zum süßen Hingucker auf dem österlichen Kaffeetisch.

etwa 15 Stück | gelingt leicht | 40 Min.

Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker gehackte Pistazien

Zum Verzieren:

etwa 3 EL heißes Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün und gelb
Dr. Oetker Easter Chocolate Decorations
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie backe ich einen schnellen und einfachen Osterkuchen?

1 Vorbereiten

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

2 Rührteig zubereiten

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch und hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Pistazien - **bis auf knapp 1 EL** - kurz unterrühren. Teig in die Kastenform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.
Nach etwa 15 Min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und erkalten lassen.

3 Glasur zubereiten und Osterkuchen verzieren

Glasurmischung (liegt der Backmischung bei) in eine kleine Schale geben. **Heißes** Wasser zufügen, zu einem **dickflüssigen** Guss verrühren. Guss mit 3 Tropfen grüner und 1 Tropfen gelber Speisefarbe hellgrün einfärben, dann auf den Kuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Sofort Pistazien aufstreuen und den Osterkuchen mit Schoko-Dekor und Blüten verzieren.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	236 kcal 988 kJ	352 kcal 1474 kJ
Fett	11,03 g	16,46 g
Ges. Fettsäuren	4,19 g	6,25 g
Kohlenhydrate	29,77 g	44,43 g
Zucker	18,27 g	27,27 g
Eiweiß	4,51 g	6,73 g
Salz	0,34 g	0,50 g

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)