Osterkuchen für Kinder & Familie

Zutaten für 12 Stück Osterkuchen:

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 160 g Zucker
- 200 g saure Sahne
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Butter (weich)
- 60 g Schokostreusel

Zum Osterkuchen dekorieren:

- 1 Schokohase
- Schoko-Ostereier (oder kleine Gelee-Eier)
- 6 Marzipanmöhren
- Kuchenglasur (in grün oder einer anderen Farbe, alternativ Zuckerguss)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Zubereitung - Osterkuchen einfach backen:

1. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß steif.
2. Rühre die Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig.
3. Füge die Butter hinzu. Gib das Mehl und das Backpulver hinzu.
4. Hebe die saure Sahne und danach den Eischnee unter. Rühre zum Schluss die Schokostreusel unter.
5. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
6. Fette eine 26 cm Backform und fülle den Teig hinein. Backe den Kuchen für 40 Minuten. Lass ihn anschließend abkühlen.

7. Nun kannst du den Osterkuchen dekorieren: Erwärme die Kuchenglasur und verteile sie auf dem Kuchen.
8. Stelle einen Schokohasen in die Kuchenmitte und verteile rundherum ein paar Schoko-Ostereier und Schoko-Möhren.
9. Stelle den Osterkuchen kalt, damit die Deko fest werden kann.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.