

# Tolle Rezepte zu Ostern

Auch zu Ostern bleiben SAM und SALLY nicht untätig. Inspiriert von den vielen Leckereien und tollen Rezeptvorschlägen machen sie sich auf die Suche nach ihrem Lieblingsrezept, um die Familie zu Kaffee und Kuchen einzuladen. Aber zuerst folgt die Generalprobe, bevor für die Familie gebacken wird.



SALLY: „Wir brauchen Eier, Mehl, Backpulver, ...“



... und schon geht es los. SALLY vermischt das Mehl.

## 2. Karottenkuchen (12 Stück)

Zutaten: 165 g weiche Butter, je ½ Tl. Zimt, gemahlene Muskatnuss und Nelkenpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 225 g brauner Zucker, 3 Eier, 250 g geraspelte Möhren, 50 g gemahlene Wal- oder Pecannüsse, 100 g gemahlene Mandeln, 175 g Mehl, 50 g Speisestärke, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 40 g Kokosfett, 100 g Frischkäse, 250 g Puderzucker, 1 bis 2 El. Vanillesirup, Fett für die Form

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. 125 g Butter mit den Gewürzen und dem Zucker schaumig schlagen, die Eier nacheinander hinzufügen. Möhren und Nüsse unterheben. Zuletzt Mandeln, Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz zum Teig geben.

Eine Springform (26 Durchmesser) einfetten, den Teig hineinfüllen, glatt streichen und im Ofen etwa 45 Minuten backen. Anschließend den Überzug (Glasur) vorbereiten, in dem die restliche Butter mit dem Kokosfett und Frischkäse verrührt und der Puderzucker dazugesiebt wird. Vanillesirup unterheben. Dann alles gut miteinander verrühren und den ausgekühlten Möhrenkuchen damit bestreichen. Als Dekoration können noch kleine Marzipanmöhren verwendet werden. Alternativ kann die Torte auch mit Schokoglasur und ohne Wal- oder Pecannüsse hergestellt werden. Diese Variante ist auch besser bekannt als Rüblitorte und freut sich gerade in der Osterzeit besonderer Beliebtheit.

## 2. Osterhase (2 Stück)

Zutaten: 150 g Marzipan-Rohmasse, 2 Eier (Kl. M), 150 g Puderzucker, 250 g Magerquark, 1 Tl. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone (oder Zitronenschalenaroma), 75 g Zucker, Salz, 75 ml Öl, 75 ml Milch, 300 g Mehl, 3 Tl. Backpulver, 1 El. Sahne, 1 Tl. Zitronensaft, 2 Spaghetti, 2 Marzipanmöhren, 50 g dunkle Kuchenglasur

Marzipan zerkrümeln, mit einem Eiweiß (Ei vorher trennen) und 20 g Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Quark, Zitronenschale, Zucker, eine Prise Salz, Öl, Milch, Mehl und Backpulver zu einem Teig verkneten. In vier gleich große Stücke teilen. Auf einer mit Mehl bestreuten Fläche die Teigstücke in der Größe 20 x 20 cm ausrollen. Vier Hasen (19 cm breit, 20 cm lang) ausschneiden. Aus den Resten Füße formen. Zwei Hasen und die Füße auf ein Blech mit Backpapier legen. Anschließend die Marzipanmasse darauf verstreichen, rundherum einen zwei cm breiten Rand dabei frei lassen. Übrige Hasen darauf setzen. Eigelb und Sahne verquirlen, alles damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 25 bis 30 Minuten backen. Bitte darauf achten, die kleinen Teile nach 15 Minuten schon herauszunehmen. Zum Schluss 130 g Puderzucker, ein Eiweiß und Zitronensaft zu einem Guss aufschlagen. Füße, Barthaare aus Spaghetti und Möhren aus Marzipan damit befestigen. Hasen mit restlichem Guss und Glasur abschließend noch nett verzieren.

## 4. Osterzopf mal anders (für 6 Personen)

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Tüte Trockenhefe (7 g), 150 g Zucker, 1 Ei (Kl. M), 150 g Butter, abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone (oder Zitronenschalenaroma), ¼ Tl. Salz, 650 ml Milch, 2 Eigelb, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 250 g Magerquark, 50 g Puderzucker, 8 El. Sahne, 50 g Mandelblättchen

Mehl, Hefe, 100 g Zucker, Ei, 100 g weiche Butter, Zitronenschale, Salz und 250 ml lauwarme Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

300 ml Milch aufkochen. 100 ml Milch, ein Eigelb und Puddingpulver glatt rühren. In die kochende Milch geben, einmal gut aufkochen und anschließend in einer Schüssel etwas abkühlen lassen. Teig währenddessen nochmals durchkneten. Auf einer mit Mehl bestreuten Fläche in der Größe 45 x 45 cm ausrollen. In drei gleich große Streifen mit einer Breite von 15 cm teilen. Danach Quark und Puderzucker unter die Vanillecreme rühren. Masse aus einem Spritzbeutel mit Lochtülle längs auf die Mitte der Teigstreifen spritzen. Ein Eigelb und ein Ei Sahne verquirlen. Ränder mit etwas Eiersahne bestreichen, je eine lange Seite über die Füllung klappen und aufrollen.

Die drei gefüllten Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zu einem Zopf flechten. Restliche Eiersahne aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad; Gas Stufe 2) auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten backen.

Zwischenzeitlich 50 g Butter, 50 g Zucker und 7 El. Sahne aufkochen, eine Minute sprudelnd weiter kochen lassen, Mandelblättchen hinzugeben. Mischung nach 40 Minuten Backzeit auf die Mitte des Zopfes streichen und den Zopf weitere 10 Minuten mit Glasur backen.