

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



Gefüllte Ostereier



Zutaten

für 16 Eier

Hefeteig

250 g Mehl
½ Würfel Hefe (21 g)
1 EL warmes Wasser
250 g Magerquark
40 g Zucker
1 Prise Salz
2–3 EL Milch
25 g zerlassene Butter

Nougatfüllung für 8 Eier




200 g Nougat

Marzipanfüllung für 8 Eier

120 g Marzipanrohmasse
25 g getrocknete Aprikosen
25 g getrocknete Cranberries
25 g gehackte Mandeln

zum Bestreuen

Puderzucker

 1 Std.  Wartezeit 1 Std.  25 Min.

1 Hefeteig

Die Hefe mit Wasser und Zucker verrühren. Die Hefemischung mit Mehl, Quark, Zucker, Salz, Milch und der Butter für etwa 7–8 Minuten verkneten. Den Teig abgedeckt etwa 30–60 Minuten aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

2 Füllung

Den Nougat in 8 gleichgroße Portionen teilen. Die Aprikosen und Cranberries fein hacken und Marzipan mit Aprikosen, Cranberries und den Mandeln verkneten. Die Masse in 8 Portionen teilen. Die einzelnen Teile jeweils zu kleinen Eiern formen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und in 16 gleichmäßige Stücke teilen. Diese jeweils zu einer Kugel formen. Die Kugeln jeweils flach drücken, so dass ein etwa 6–8 cm großer Kreis entsteht. Jeweils die Füllung hineinlegen, den Teig mit den Fingern zusammendrücken und das Ei in der Handfläche schön glatt rollen.

Auf ein mit Backfolie belegtes Blech legen und in den kalten Backofen stellen. Den Backofen nun auf 180 °C Ober-/Unterhitze einstellen und für 20–25 Minuten backen, bis die Eier schön goldbraun sind. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

