

Süßer Osterkuchen

aus der Versuchsküche von Josef Dirschl, www.feiertagsseiten.de

Zutaten:

5 Eier
Eine 200 g. Packung Marzipan,
120 g Zucker,
1 P. Vanilleinzucker,
1/2 Fläschchen Backaroma Buttervanille,
1 Fläschchen Backaroma Bittermandelöl,
1 Prise Salz,
70 g Weizenmehl,
50 g Speisestärke,
150 g Butter,
1 gehäufter TL, Backpulver,
etwas Butter für die Kastenform
Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung:

Eigentlich besteht ein Rührteig immer zu gleichen Teilen aus Zucker, Mehl, Butter und den Geschmackszutaten.

Aber bei uns verändert sich das Verhältnis durch die Zugabe des Marzipans.
Aber experimentieren Sie ruhig selber mal mit dem Rührteig und den Zutaten...

Vorbereitungsarbeiten:

Zuerst achten wir darauf, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben (ca 23 - 26 Grad), dies ist für das Gelingen des Kuchens wichtig.
Also nehmen wir z. B. die Butter frühzeitig aus dem Kühlschrank. Am besten alles 3 - 4 Stunden vorher bereitstellen.

Wir heizen den Elektroherd auf 180 Grad vor und fetten eine Kastenform kräftig mit Butter ein.

Zubereitung:

Zunächst die Eier in eine Rührschüssel geben. Nun das Marzipan in Flocken (kleine Stücke) dazugeben und alles solange rühren bis sich das Marzipan mit der Eimasse vollständig verbunden hat und somit schaumig gerührt ist. Es dürfen keine kleinen Klumpen oder Stücke des Marzipans mehr zu sehen sein. (Dies kann bis zu 5 Minuten dauern).

Anschließend während wir den Teig rühren, die Backaromen dazu geben, dann die Prise Salz, Zucker und Vanillinzucker unterrühren.

Achtung: Solange rühren bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

Dann rühren wir die Butter unter.

Zum Schluß das Mehl sieben und mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen und dann in die Rührteigmasse, unterziehen.

Nun ist der Teig fertig und wir streichen den Rührteig nun in die bereits vorher gut eingefettete Backform (Kastenform) Dann backen wir das ganze auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca 45 bis 50 Minuten.

Anschließend herausnehmen, erkalten lassen und aus der Kastenform auf ein Kuchengitter stürzen. Falls erforderlich, am Rand der Kastenform, mit einem Messer vorsichtig vom Kastenrand lösen und beim nächsten mal besser einfetten.

Mit Puderzucker bestreuen.

Quellenangabe: Aus der Versuchsküche von Josef Dirschl, www.Feiertagsseiten.de
<http://www.osterseiten.de/osterrezepte/suesser-osterkuchen/home.html>

Dieses Rezept darf mit Quellenangabe versehen, gerne weiterverbreitet werden.
