

GEFÜLLTE OSTEREIER



Leckere Nougat- und Marzipaneier für den Osterbrunch oder das Osternest. Optisch sind sie schlicht, passen perfekt in die Osterzeit und überzeugen geschmacklich durch eine cremige Füllung. Einmal klassisch mit Nougat gefüllt und einmal mit einer Mischung aus Marzipan und getrocknetem Obst. Diese Füllungen können natürlich nach Belieben mit anderen Trockenfrüchten oder Nüssen verfeinert werden. Aber ihr dürft eurer Kreativität freien Lauf lassen, lecker ist bestimmt auch eine Nuss- oder Mohnfüllung, Marzipan oder einfach nur Schokolade. Auch ohne Füllung finde ich diese Eier sehr lecker. Die Eier können gut schon etwas früher vorbereitet werden und eignen sich perfekt zum Einfrieren. Hübsch verpackt sind sie für Nougatliebhaber ein schönes Geschenk oder Mitbringsel. Und wer mit Kindern backen möchte kann die Eier mit Schokolade oder farbigem Guss noch dekorieren.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit Wasser und Zucker. Verknete die Hefemischung mit Mehl, Quark, Salz, Milch und der Butter für etwa 7-8 Minuten. Lass den Teig abgedeckt etwa 30-60 Minuten aufgehen, bis er sich verdoppelt hat.

FÜLLUNG

Teile den Nougat in 8 gleichgroße Portionen ein. Hacke die Aprikosen und Cranberries fein und verknete das Marzipan mit den Aprikosen, Cranberries und Mandeln. Teile die Masse ebenfalls in 8 Portionen ein. Forme die einzelnen Teile jeweils zu kleinen Eiern.



Lege den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Teile ihn in 16 gleichmäßige Stücke ein und forme diese jeweils zu einer Kugel. Drücke die Kugeln flach, sodass ein etwa 6-8 cm großer Kreis entsteht. Lege jeweils eine Füllung hinein und drücke den Teig mit den Fingern zusammen und rolle das Ei in der Handfläche schön glatt. Lege die Eier auf ein mit Backfolie belegtes Blech und stelle sie in den kalten Backofen. Stelle den Backofen nun auf 180 °C O/U ein und backe Eier für 20-25 Minuten, bis sie schön goldbraun sind.

Bestreue sie vor dem Servieren mit süßem Schnee. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

HEFETEIG:

- ½ Hefe (Würfel)
- 1 EL Wasser (warm)
- 40 g Zucker
- 250 g Mehl
- 250 g Quark (Magerstufe)
- ¼ TL Salz
- 3 EL Milch
- 25 g Butter (weich)

NOUGATFÜLLUNG (FÜR 8 EIER):

- 200 g Nougat

MARZIPANFÜLLUNG (FÜR 8 EIER):

- 120 g Marzipanrohmasse
- 25 g Aprikosen (getrocknet)
- 25 g Cranberries (getrocknet)
- 25 g Mandeln (gehackt)

ZUM BESTREUEN:

- 20 g süßer Schnee