

Rezept des Monats: Ostereier – Vater, Mutter, Kind

Genießen Sie die Osterfeiertage und gönnen Sie sich eine süße Sünde. Probieren Sie mal diese selbstgemachten Ostereier. Die schmecken garantiert der ganzen Familie!

Zutaten (für 4 Portionen):

- 400 g Marzipanrohmasse

Vater:

- 25 g weiches Nougat
- 1 EL Cognac
- 50 g Frischkäse natur (mind. 25 % Fett)
- 20 ganze Kaffeebohnen
- 50 g Zartbitterschokolade (ca. 70 % Kakao)



Mutter:

- 50 g Amarenakirschen
- 50 g Frischkäse natur (mind. 25 % Fett)
- 50 g Zartbitterschokolade (ca. 70 % Kakao)
- 4 Walnüsse

2 Kinder:

- 75 g Schokolinsen
- 50 g weiße Schokolade
- 1 EL Frühstücks-Cerealien wie z.B. Choco Krispies

Zubereitung:

Das Marzipan muss zuerst in drei gleichgroße Portionen geteilt werden.

Vater: Das Nougat in einer Schale über einem Wasserbad schmelzen. Cognac hinzufügen und das Ganze kurz abkühlen lassen, bevor der Frischkäse untergerührt wird. Mit einem Esslöffel wird die Mischung zu 4 Kugeln geformt. Für eine halbe Stunde müssen sie zugedeckt in den Tiefkühlschrank gelegt werden.

Eine Marzipanportion wird in 8 gleichgroße Stücke geteilt. Diese müssen zwischen 2 Schichten Frischhaltefolie ausgerollt werden (6 x 6 cm). Nun werden die Nougatkugeln aus dem Gefrierschrank auf die 4 Marzipanstücke gelegt und mit den anderen 4 Marzipanstücken bedeckt. Die Marzipanschichten werden zusammengedrückt und zu Eiern geformt.

Die Kaffeebohnen mit einem Messer hacken. Die Schokolade wird in einer Schüssel über einem Wasserbad geschmolzen. Danach werden die Eier mit der Schokolade überzogen, auf ein Blech mit Backpapier gelegt und die Kaffeebohnen darüber gestreut.

Mutter: Die Amarenakirschen müssen gehackt und mit dem Frischkäse vermischt werden. Aus dieser Masse werden 4 Kugeln geformt, die ebenfalls im Tiefkühlschrank abkühlen.

Das weitere Verfahren ist wie bei den väterlichen Eiern. Nur, dass die Walnuskerne anstatt der Kaffeebohnen gehackt und als Dekoration verwendet werden.

Kinder: Die Schokolinsen werden in die letzte Portion Marzipan geknetet. Diese Masse wird in 8 Stücke geteilt und diese zu Eiern geformt.

Die Schokolade wird in einer Schüssel über einem Wasserbad geschmolzen und über die Eier gezogen. Dann werden die Eier auf dem Backblech mit Cerealien dekoriert.

Die Schokolade muss nun abkühlen und fest werden. Die Eier lassen sich ca. 4 bis 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Nährwertangaben

Energiegehalt für das gesamte Gericht: 15490 kJ

Energieverteilung: Protein 7%, Kohlehydrate: 41%, Fett 51%, Alkohol: 1%

Quelle: Arla.dk