

pb
die beste Küche

Frühlingsgefühle in Kuchenform

Wärmende Sonnenstrahlen, bunte Blumen und singende Vögel. Der Frühling naht mit großen Schritten und somit ist auch das Osterfest nicht weit entfernt. Dieser tolle Frühlingsnest-Kuchen versüßt uns also nicht nur die Wartezeit auf den Frühling, sondern auch gleich das Osterfest. Einfach nachbacken und genießen!



Frühlingsgefühle in Kuchenform

Zutaten für Springform (20 cm)

1	gelbe Rübe
1	Orange
120 g	brauner Zucker
120 g	gemahlene Mandeln
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Backpulver
30 ml	Öl
3	Eier

Schokocreme

220 g	Butter (zimmerwarm)
150 g	Zartbitterschokolade
220 g	Puderzucker
25 ml	Milch

Frischkäsecreme

100 g	Frischkäse
150 g	Puderzucker
50 ml	Sahne

Dekoration

2 Pck.	Mikado (Vollmilch)
6-8 Stück	Haribo Kracher



Gelbe Rübe und Orangenschale reiben und den Orangensaft dazugeben. Nun kommen Zucker, Mandeln, Haselnüsse, Backpulver und Öl hinzu. Eier trennen, das Eigelb ebenfalls dazugeben und alles verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete sowie bemehlte Springform füllen und für 50 Minuten bei 175°C Umluft backen. Den fertig gebackenen Kuchen aus der Springform lösen und in der Mitte ein circa 3 cm tiefes Loch aushöhlen. Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Butter schaumig rühren und diese unter die geschmolzene Schokolade verrühren. Zum Schluss Puderzucker und Milch unterheben. Den Kuchen mit der Schokocreme bestreichen. Mikado in circa 3 cm lange Stücke brechen und diese von außen in den Kuchen stecken, Für die Füllung, Frischkäse mit Puderzucker und Sahne vermischen und in das ausgehöhlte Loch füllen. Zum Schluss die bunten Haribo Kracher ins Nest legen. Fertig ist das süße Osternest!