

## Osterkranz

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Torte

7 Eier  
140 g Zucker  
140 g Haselnüsse  
30 g Schokolade  
40 g Tortenbroesel

\* Für die Füllung

Marmelade

1/8 l Rahm; süßer

40 g Zucker

Vanille

\* Für die Garnitur

80 g Rohmarzipan; bis 100 g

30 g Staubzucker; bis 50 g

1 Osterhase

Eier; bunte

Spritzglasur; weiß

Spritzglasur; schwarz

\* Quelle

-- Kiehnle Kochbuch

6 Eigelb und ein ganzes Ei werden mit dem Zucker gut schaumig gerührt, dann die gerösteten, geriebenen Haselnüsse, geriebene Schokolade und der steife Eierschnee mit den Bröseln daruntergemengt und in der vorbereiteten Form in mittlerer Hitze 3/4 - 1 Stunde gebacken.

Nach dem Erkalten wird die Torte in der Mitte durch- geschnitten, mit Marmelade, dann mit dem steifen Schlagrahm bestrichen und wieder zusammengesetzt.

Zur Garnitur wird der Marzipan mit so viel Staubzucker verarbeitet, bis er schön zart ist und sich auswellen lässt. Man wellt dann eine dünne Platte davon aus und bedeckt damit die Torte, die man nach Belieben vorher mit Marmelade bestreichen kann.

Nun schneidet man in bestimmten Abständen in die Platte ein und schlägt den Marzipan etwas zurück, so dass kleine Nestchen entstehen. Diese werden mit brauner Glasur bestrichen und immer ein buntes Ei eingesetzt. Zur weiteren Verzierung spritzt man Zweige mit Schneeglockchen und Würstchen auf. In die Mitte kommt ein Osterhase, der in einem Nestchen von Eiern sitzt.

