

MOOSKUCHEN-OSTERNESTER

ZUTATEN für 6 Mini-Tarteformen (Blütenform, ca. 12 cm)

2 Eier
 90 g Kristallzucker
 75 ml Pflanzenöl
 180 ml Milch
 etwas Zitronenabrieb
 270 g glattes Mehl
 1 P. Backpulver
 grüne Lebensmittelfarbe

♥
 175 ml Milch
 1 P. Vanillinzucker
 15 g Kristallzucker
 2 Eigelb
 15 g Maizena
 grüne Lebensmittelfarbe

♥
 bunte Zuckereier, ev. essbare Blüten (z. B. Viole)

ZUBEREITUNG

1. Kuchenteig: Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann das Pflanzenöl und die Milch sowie den Zitronenabrieb unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver versieben und in zwei Tranchen in die Ei-Milch-Masse einrühren. Mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben.
3. Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen.
4. Blütenförmige Mini-Tarteformen (Silikon) leicht einfetten, den Kuchenteig einfüllen und die Küchlein im Rohr ca. 20 Minuten backen.
5. Cremerfüllung: Milch, Zucker und Eigelb mit dem Schneebesen versprudeln, Maizena einrühren und danach auf dem Herd unter ständigem Rühren zu einem Pudding eindicken. Mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Vom Herd nehmen und ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.
6. Von den Kuchenblüten jeweils den oberen Gugel abschneiden und für die "Wiese" zerbröseln.
7. Die Puddingmasse auf die halbierten Kuchenblüten aufstreichen. Die grünen Kuchenbrösel darüber streuen.
8. Mit bunten Zuckereiern und essbaren Blüten dekorieren.



BLÜTEN-TARTELETTES

ZUTATEN für 6 Mini-Tarteformen (ca. 9-10 cm)

- 175 ml Milch
- 1 P. Vanillinzucker
- 15 g Kristallzucker
- 2 Eigelb
- 15 g Maizena
- ♥
- 1 Ei + 1 Eiweiß
- 60 g Kristallzucker
- 50 ml Pflanzenöl
- 125 ml Milch
- etwas Zitronenabrieb
- 170 g glattes Mehl
- 8 g Backpulver
- ♥

Staubzucker und Marillenmarmelade

ZUBEREITUNG

1. Blütenstreifen: Milch, Zucker und Eigelb mit dem Schneebesen versprudeln, Maizena einrühren und danach auf dem Herd unter ständigem Rühren zu einem Pudding eindicken. Vom Herd nehmen und ab und zu umrühren.
2. Kuchenteig: Inzwischen die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Pflanzenöl einrühren, danach die Milch und den Zitronenabrieb unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver versieben und in zwei Tranchen in die Ei-Milch-Masse einrühren.
4. Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Tarteletteförmchen entweder fetten oder Papierförmchen einlegen. Den Kuchenteig in die Formen verteilen.
5. Die Puddingmasse in einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle füllen und diese in Blütenform aufspritzen.
6. Tartelettes im Rohr ca. 20 Minuten backen.
7. Mit Staubzucker bestreuen und jeweils einen Klecks Marmelade auf die Blumenmitte setzen.

