

Osterkuchen/ Eierkuchen backen

Zutaten für den Rührteig:

3 Eier
100g weiche Butter
100g Zucker
250 g Mehl
½ Backpulver
125ml Milch

Für die Spiegeleier : D

1. Dose Aprikose
500g Topfen
1 Ei
3EL Zucker
EL heißt Esslöffel



Diese Aktivität darfst du nur mit einem Erwachsenen machen, niemals alleine!

So geht's:

Rührteig

Zuerst musst du drei Eier, Butter und Zucker schaumig rühren.

In einer anderen Schüssel Mehl und Backpulver mischen und erst dann zu den Teig untermischen.

Erst dann kannst du die Milch dazu mischen.

Dann auf ein Backblech ein Backpapier geben.

Bitte vergiss nicht, du darfst das alles nur mit einem Erwachsenen machen!

Jetzt müsst ihr zusammen den Teig auf das Backblech geben und denn Herd auf 180 Grad und 20min einstellen.

Während der Teig bäckt habt ihr Zeit weiter zu machen.

Jetzt wird das Ei getrennt.

Eiweiß mit etwas Salz fest schlagen.

Eigelb und Zucker verrühren und den Topfen vermengen. Dann den Eischnee unterheben.

Jetzt sollte der Rührteig schon fertig gebacken sein.

Jetzt Kommt die Topfenmasse auf den Rührteig.

Die Aprikosenhälften einzeln abtropfen lassen und auf die Topfenmasse geben.

Der Eierkuchen ist jetzt fertig.

Ich hoffe der Kuchen schmeckt! :D