

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 31.03.2023

Süß gefüllte Ostereier aus Hefeteig

Für 10 Stück

Zutaten

Für den Hefeteig:

300 g Weizenmehl (Type 405)
40 g Zucker
3 g Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronenpaste
30 g frische Hefe
180 ml Milch
40 g weiche Butter

Für die Apfelfüllung:

2 kleine Äpfel (ca. 200 g)
1 EL Zitronensaft
120 g Marzipanrohmasse
1 Ei (Größe M)
50 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
30 g gemahlene Pistazienkerne
10 g Weizenmehl (Type 405)
10 g Speisestärke

Für die Eistreiche:

1 EL Milch
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz

Für die Glasur:

200 g Aprikosenkonfitüre (ohne Stücke)
200 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Für die Eiweißspritzglasur:

10 g flüssiges Eiweiß
100 g gesiebter Puderzucker
Lebensmittelfarben

Außerdem:

Backblech
Backpapier oder Silikonmatte für das Blech
Spritzbeutel (ohne Tülle)
Kleine Spritztüten



Zubereitung

1. **Für den Hefeteig** das Mehl in eine große Schüssel sieben. Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenpaste zugeben. Hefe darauf krümeln. Die Milch zufügen und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedrigster Stufe kneten.
2. Butter zugeben und 2 Minuten ebenso unterkneten. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 5 Minuten von Hand oder in der Küchenmaschine auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 10 Teile (à ca. 60 g) teilen, rund wirken und locker mit einem Tuch abgedeckt 15-20 Minuten ruhen lassen.
4. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte auslegen.
5. Inzwischen **für die Apfelfüllung** die Äpfel waschen, trocknen und schälen. Äpfel vierteln, entkernen und sehr klein würfeln oder raspeln. Sofort mit Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben.
6. Marzipanrohmasse auf der groben Seite einer Vierkantreibe in eine große Schüssel raspeln. Ei, Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren.
7. Pistazien mit Mehl und Stärke in eine kleine Schüssel geben, mit einem Schneebesen mischen und unter die Eimasse rühren. Apfelfüllung in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben.
8. Für die Ostereier jeweils in der Mitte eines Teiglings eine Vertiefung drücken und die Apfelfüllung hineinspritzen.
9. Teiglinge über der Füllung zusammendrücken, die Saumstellen gut zusammendrücken und die Teiglinge oval formen.
10. Ostereier mit dem Schluss nach unten auf das vorbereitete Blech setzen und locker abgedeckt nochmals 15 Minuten ruhen lassen.
11. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
12. **Für die Eistreiche** Milch, Ei und 1 Prise Salz in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Teigeier mit der Eistreiche bestreichen.
13. Teigeier im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 15 Minuten backen. Blech aus dem Ofen nehmen und die gebackenen Ostereier auf einem Gitter auskühlen lassen.
14. Inzwischen **für die Glasur** die Aprikosenkonfitüre in einen kleinen Topf geben und erhitzen.

Claudias Tipp: Wenn Sie Aprikosenkonfitüre mit Stücken gekauft haben, diese nach dem Erhitzen einfach mit einem Schneidstab pürieren oder durch ein feines Sieb streichen.

15. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Zitronensaft verrühren.
16. Die noch warmen Ostereier erst dünn mit warmer Aprikosenkonfitüre bestreichen, anschließend die Glasur auftragen und die Eier auf dem Gitter etwa 20 Minuten trocknen lassen.
17. Inzwischen **für die Eiweißspritzglasur** Eiweiß und Puderzucker mit einem Teelöffel in einer Tasse zu einer schaumigen Masse verrühren.
18. Jeweils einen Teelöffel von der Masse abnehmen und mit der gewünschten Lebensmittelfarbe einfärben und in kleine Spritztüten füllen.
19. Zum Dekorieren verschiedene Muster auf die Eier spritzen und farbig ausgestalten. Dekor trocknen lassen.