Artikel vom 16.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 22:53 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nestkuchen-mit-eierfuellung

Nestkuchen mit Eierfüllung



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 1 Springform mit Gugelhupfeinsatz Ø 26 bis 28 cm):

Teig:

250 g weiche Butter

250 g Kristallzucker

5 Eier

1 Fläschchen Rumaroma

175 ml Milch

50 ml Sahne

500 g Mehl Type 450

1 P Backpulver

2 bis 3 gehäufte EL Backkakao

100 g Schokoladendrops

Deko:

2 bis 3 P Keksstäbchen mit Zartbitterschokolade (zum Beispiel Mikado)

200 g Zartbitterkuvertüre

verschiedene Schokoladenostereier und -figuren

Außerdem:

Fett und Semmelbrösel für die Backform.

Zubereitung:

In einer Rührschüssel Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch und der Sahne in den Teig rühren. Kakao und Rumaroma einrühren. Nach Bedarf weiteres Mehl oder Milch zugeben, bis ein zäher Teig entsteht. Zum Schluss die Schokodrops untermengen. Die Backform sorgfältig einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig hineingeben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze circa 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen. Inzwischen die Keksstäbchen dritteln und die Kuvertüre schmelzen. Den Kuchen oben und außen mit der Kuvertüre einpinseln und die Kekstücke kreuz und quer darauflegen, so dass die trockene Kuvertüre sie am Platz hält. Wer eine dichtere Nestoptik haben möchte, kann weitere Keksstäbchen mit zusätzlicher Kuvertüre anbringen. Nach dem Trocknen den Kuchen auf eine Platte setzen und die verschiedenen Eier in die Mitte füllen. Nach Geschmack dekorieren und servieren.

Kathrin Fries