

Kuchen im Ei

gebacken



Zutaten für etwa 14 Kuchen im Ei:

110g weiche Butter
100g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
110g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Milch

als Backförmchen:
14 Eierschalen

Zubereitung der Kuchen im Ei:

Für die kleinen Kuchen im Ei müsst Ihr zuerst einmal Rührei essen. Oder Spiegelei, oder Omelette, oder einfach irgendwas mit vielen Eiern drin, denn Ihr braucht Eier, also eigentlich Eierschalen. Ausgeblasene Eier mit einer kleinen Öffnung am oberen Ende.

Die Eierschalen gut ausspülen, in Salzwasser 30 Minuten einweichen und danach gut trocknen lassen. Die Schalen sollten vor dem Backen gut von innen gefettet werden. Etwas Öl rein und durch Schwenken verteilen oder Ihr nehmt, Backspray, dann ist es ganz einfach.

Den Backofen auf **175°C Umluft** vorheizen.

Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren, dann einzeln die beiden Eier gründlich unterrühren und Salz und Vanillezucker zugeben. Mehl und Backpulver miteinander mischen und zügig unter den Teig rühren. Zum Schluss noch einen Schluck Milch zugeben.

Die Eierschalen in die Mulden einer Muffinform setzen, dabei mit Alufolie drumherum ausstopfen, denn so bleiben sie aufrecht stehen. Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel geben und vorsichtig etwa **3/4 voll** in die Eierschalen füllen (geht auch mit einem kleinen Löffel).

Die Kuchen im Ei im unteren Drittel des Ofens etwa **15-20**

Minuten backen.

Wenn man ein Holzstäbchen in einen Kuchen piekt und kein Teig mehr daran kleben bleibt, dann sind sie fertig. Aus dem Ofen nehmen und in der Muffinform komplett auskühlen lassen.

Wer möchte, kann nach Herzenslust mit Schokoguss, Streuseln, Smarties oder was auch immer ihr mögt...

Wenn Ihr die Kuchen im Ei zum Osterfrühstück verkehrt herum in Eierbecher setzt, so dass man die Öffnung nicht sieht, könnt Ihr Euren Lieben eine kleine Osterüberraschung bereiten. Denn wer freut sich nicht, wenn sich das Frühstücksei als Überraschungskuchen entpuppt?! Kuchen zum Frühstück finde ich jedenfalls super. Aber auch als Hingucker zum Kaffee sind sie ein voller Erfolg. Und lecker sind sie natürlich noch dazu.



FROHE OSTERN!!!