

# Osterei-Kuchen mit Überraschungsfüllung



## Du brauchst:

- |                                   |                     |                       |
|-----------------------------------|---------------------|-----------------------|
| ♥ 150 g <b>myChoco Zartbitter</b> | ♥ 500 g Puderzucker | ♥ 1 Pk. Vanillezucker |
| ♥ 280 g Mehl                      | ♥ 100 ml Milch      | ♥ 1 Prise Salz        |
| ♥ 240 g Zucker                    | ♥ 20 g Kakaopulver  | ♥ 1 TL Backpulver     |
| ♥ 700 g weiche Butter             | ♥ 6 Eier            | ♥ Smarties            |

## So geht's:

1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Eine Gugelhupfform einfetten.
2. 200 g Butter mit 120 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen und Eigelb nacheinander zur Butter-Zucker-Masse geben und verrühren.
3. Eiweiß mit Salz zu Eischnee schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen.
4. Mehl, Kakao- und Backpulver mischen. Abwechselnd Mehl-Mischung, Milch und Eischnee unter die Butter-Zucker-Masse hebe, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Den Teig in die Form füllen und ca. 40 Min. backen. Anschließend den Kuchen aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
6. Für die Buttercreme: Schokolade schmelzen und vollständig abkühlen lassen. Butter schaumig rühren. Den Puderzucker langsam unterrühren und mit der Schokolade vermengen.
7. Die Öffnung des Gugelhupfs von oben mit Smarties/M&Ms befüllen.
8. Rundherum den Kuchen mit Buttercreme bestreichen, sodass eine Ei-Form entsteht.
9. Zum Schluss mit Smarties dekorieren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥