Kuchen im Ei - Überraschungseier selbst gemacht

Zutaten für 10 Stück

Für den Teig

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Butter (weich)
- 30 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Weizenmehl

Für die Form

- 10 ausgeblasene Eier

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

So bereitest du die Kuchen im Ei vor

1. Zuerst verrührst du die angegeben Zutaten mit Hilfe eines Mixers zu einem cremigen Rührteig.
2. Nimm dir dann deine ausgeblasenen Eier und schwenke sie mit etwas Öl aus. Vorher solltest du sie schon ordentlich mit heißem Wasser gereinigt haben.
3. Damit der Kuchen im Ei dann ordentlich backen kann und nicht umfällt, präparierst du dir am besten eine Muffinform. Dafür formst du aus etwas Alufolie kleine „Nestchen” in den einzelnen Mulden. Alternativ kannst du auch etwas Salz oder Reis in die Mulden streuen, die deinem Ei später Halt geben.
4. Gib nun deinen Rührteig in einen Gefrierbeutel und schneide die untere Ecke ab. So kannst du den Teig ganz einfach in den Eiern verteilen. Achte aber darauf, dass du die Eierschalen nur zu zwei Dritteln mit Kuchenteig befüllst, da der Teig noch sehr aufgeht.
5. Stelle die Eier in die vorbereitete Muffinform und schiebe sie in den auf 180°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen. Der Kuchen im Ei ist nach etwa 15 Minuten gar. Sollte der Teig etwas übergequollen sein, so kannst du ihn ganz einfach abschneiden.

Du kannst die selbstgemachten Überraschungseier auch ganz einfach bunt backen, indem du den Teig mit verschiedenen Lebensmittelfarben oder Kakao einfärbst, bevor du ihn in die Eier füllst.

Eine andere lustige Idee ist es, wenn du die Eier auf Cake Pop-Stiele spießt, bunt bemalst und wie Hase, Möhre oder Küken verzierst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.