

## Osterkuchen für Kinder & Familie

### Zutaten für 1 Osterkuchen

#### Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 160 g Zucker
- 200 g saure Sahne
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Butter (weich)
- 60 g Schokostreusel



#### Zum Osterkuchen dekorieren:

- 1 Schokohase
- Schoko-Ostereier (oder kleine Gelee-Eier)
- 6 [Marzipanmöhren](#)
- Kuchenglasur (in grün oder einer anderen Farbe, alternativ Zuckerguss)

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 40 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 55 Minuten

### Zubereitung - Osterkuchen einfach backen:

1. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß steif. Rühre die Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig. Mixe die Butter und danach das Mehl und Backpulver unter.
2. Hebe die saure Sahne und danach den Eischnee unter den Teig. Rühre zum Schluss die Schokostreusel unter.
3. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Fette eine 26 cm Backform und fülle den Teig hinein. Backe den Kuchen für 40 Minuten und lass ihn anschließend abkühlen.
4. Nun kannst du den Osterkuchen dekorieren: Erwärme die Kuchenglasur und verteile sie

auf dem Kuchen. Stelle einen Schokohasen in die Kuchenmitte und verteile rundherum ein paar Schoko-Ostereier und Schoko-Möhren. Stelle den Osterkuchen kalt, damit die Deko fest werden kann.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

