



Bunte Brandteig-Nester

Rezept für 6 Brandteig-Nester für die Kaffeetafel zu Ostern. Die Brandteig-Nester ähneln Windbeuteln oder Eclairs, die Nester werden aber nicht aufgeschnitten und gefüllt sondern wie ein Osternest beladen und dekoriert.

Zutaten:

50g Butter
250 ml Wasser
1 Prise Salz
150g Mehl
5 Eier (Gewichtsklasse 3)
100g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
300g Vollmilch-Joghurt
2 Eßlöffel Honig
1-2 Eßlöffel Zitronensaft
je 50g gelbes, rotes und grünes Marzipan

Zubereitung

Butter, Wasser und Salz aufkochen. Mehl hineingeben und solange rühren, bis sich der Teigklos vom Topfboden löst. Dann vom Herd nehmen und sofort ein Ei unterrühren. Teig etwas abkühlen lassen.

Restliche Eier unter ständigem Rühren untermischen. Teig vollständig auskühlen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 6 Schnecken mit etwa 8cm Durchmesser spritzen. Als Abschluß auf die Schnecke außen noch einen Teigring als Rand aufspritzen, so daß ein richtiges Nest entsteht.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) für 15 bis 20 Minuten backen. Brandteig-Nester auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Gelbes Marzipan ausrollen und mit einer kleinen Aussteckform Hasen oder Küken ausstechen. Aus dem roten Marzipan 12 kleine Eier formen und das grüne Marzipan mit einer Knoblauchpresse zu dünnen Strängen als Ostergras pressen.

Sahne mit Sahnesteif schlagen. Joghurt mit Honig und Zitronensaft verrühren, anschließend die Sahne unterheben. Die Creme gleichmäßig auf die Nester verteilen. Wer möchte, kann mit dem Spritzbeutel und Sterntülle die Creme als einen großen Tupfen in das Nest setzen.

Mit dem vorbereiteten Marzipan dekorieren. Bis zum Verzehr kühl lagern.