Zupfkuchen Osteredition

Unsere FamilienMomente-Rezeptidee interpretiert den Klassiker mal anders – in einer Ostervariante.



Für den Zupfkuchen Osteredition benötigen Sie:

- Rezept oder Backmischung für russischen Zupfkuchen
- Zutaten für den Kuchen
- ggf. Aprikosen
- Nudelholz
- rechteckige Kuchen- oder Auflaufform
- Ausstechfiguren mit Ostermotiven

Schritt-für-Schritt-Backanleitung – So geht's

1. Schritt: Teig zubereiten

Im ersten Schritt mittels einer Backmischung oder eines klassischen Rezepts für einen russischen Zupfkuchen die beiden verschiedenen Teigsorten herstellen.



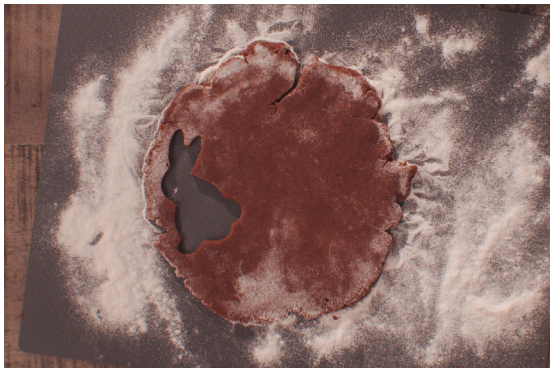






2. Schritt: Osterfiguren ausstechen

Jetzt circa 1/3 des dunklen Teigs mit einem Nudelholz ausrollen und mit österlichen Ausstechfiguren verschiedene Motive ausstechen.



3. Schritt: Dunklen Teig auf dem Backblech ausrollen

Den restlichen Teil des dunklen Teiges auf dem Backblech ausrollen. Wahlweise auf die dunkle Teigmasse Aprikosenhälften legen.





4. Schritt: Helle Teigmasse auf Aprikosen verteilen

Gießen Sie anschließend die helle Teigmasse über den dunklen Teig und die Aprikosen.





5. Schritt: Ausstechfiguren auf dem hellen Teig platzieren

Platzieren Sie zu guter Letzt die ausgestochenen Osterfiguren auf dem hellen Teig. Jetzt den Kuchen in den Ofen schieben, nach Anweisungen im ausgewählten Rezept oder der Backmischung backen und anschließend genießen.



Lassen Sie sich den österlichen Zupfkuchen schmecken. Wir wünschen Ihnen ein tolles Osterfest!