

Zupfkuchen Osteredition

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



Das brauchst du:

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



Schritt-für-Schritt-Backanleitung

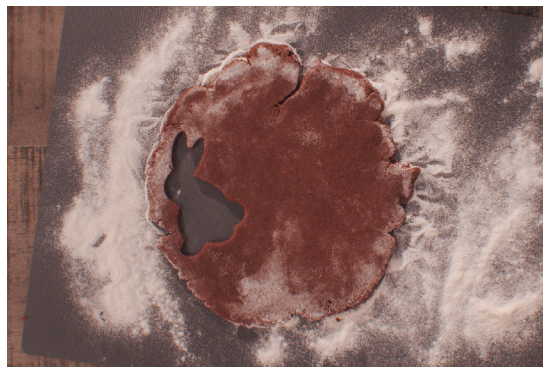
1. Schritt: Teig zubereiten

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

Anschließend die helle Teigmasse über den dunklen Teig und die Aprikosen gießen.



5. Schritt: Ausstechfiguren auf dem hellen Teig platzieren

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



Lasst euch den österlichen Zupfkuchen schmecken. Wir wünschen ein tolles Osterfest!