

# Osterei-Küchlein | Eierlikörkuchen | Rührteig

Huhu ihr Hübschen,

mit großen Schritten kommt Ostern auf uns zugehoppelt und aus diesem Anlass habe ich heute Osterei-Küchlein gebacken.

Die Förmchen habe ich zum Testen zugeschickt bekommen und habe sie auch direkt mal mit einem Eierlikör-Kuchen-Rezept ausprobiert.



Die Eibackförmchen kannst du [\\*hier\\*](#) bestellen

Zum Youtube Video kommst du [\\*hier\\*](#)

Da ich euch dieses einfache und doch sehr lecker und luftige Rezept nicht vorenthalten möchte, hier nun die Zutaten und die Zubereitung:

**Ihr benötigt:**

Natürlich in erster Linie passend zu Ostern ein paar entsprechende Backförmchen. Ich habe diese hier der [Fa. Städter](#).

Dann braucht ihr:

50g Mehl  
25g Speisestärke  
50g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 gestr. TL Backpulver  
50ml Öl  
50ml Eierlikör  
1 Ei

Ein Rezept für selbstgemachten Eierlikör findet ihr [\\*HIER\\*](#)

**Zubereitung:**

Das Ei mit dem elektrischen Mixer etwas aufschlagen, den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen



und zwei bis drei Minuten weißschaumig aufschlagen. Die Masse sollte nun deutlich heller sein und an Volumen gut zugenommen haben.



Bei niedriger Rührgeschwindigkeit das Öl und den Eierlikör einrühren und zum Schluß das gesiebte Mehl, Speisestärke und Backpulver dazu geben und nur noch kurz verrühren – nur solange, bis sich das Mehl mit dem Teig vermischt hat.



Die Backförmchen fetten – dies kann mit Butter, Öl oder Baktrennspray geschehen – und bemehlen.



Dein Teig einfüllen, aber nur zu 3/4, da er ja noch etwas aufgeht



und im vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft 20 bis 30 Minuten backen. Je nach Backofen kann hier die Zeit variieren, deshalb ist nach der ersten Zeit eine Stäbchenprobe zwingend erforderlich und dann könnt ihr immer noch etwas Zeit zugeben. Solltet ihr andere Förmchen verwenden, müsst ihr die Backzeit individuell anpassen, je nach Tiefe eurer Förmchen.

Die Küchlein in den Förmchen komplett auskühlen lassen, dann erst rausstürzen



und nach Lust und Laune dekorieren. Ich habe sie mit Kuvertüre, die ich über dem Wasserbad geschmolzen habe, überzogen und mit Zuckerperlen, -herzen, -schrift und Esspapier-Aufkleber dekoriert – hier könnt ihr aber natürlich das machen, was euch gefällt und schmeckt!