Osterkuchen

Zutaten:



Teig:
100 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
125 ml Sahne
100 g Butter oder Margarine
6 Eigelb
100 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln
200 g Semmelbrösel
6 Eiweiß
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone und Orange

Guss:
150 g Puderzucker
1 Esslöffel heißes Wasser
2 Esslöffel angewärmter Rum

Zubereitung:
Vollmilch- und Zartbitterschokolade in eine Schüssel bröckeln. Sahne dazugießen. Im heißen Wasserbad die Schokolade unter ständigem Rühren schmelzen.
Butter oder Margarine dazugeben. So lange weiterrühren, bis sie sich mit der Schokoladenmasse verbunden hat. Etwas abkühlen lassen.
Mit Eigelb, Zucker, Mandeln, Semmelbröseln und Orangen- und

Zitronenschale zu einem Teig verrühren.
Eiweiß in einer Schüssel zu steifen Schnee schlagen. Unter den Teig heben.
Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Margarine einfetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen auf den untersten Schiene bei 140°C etwa 60 Minuten backen.
Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchendraht setzen.
Für den Guss in einer Schüssel Puderzucker mit Wasser und Rum glatt rühren.
Osterhasenausstechform (oder einen Hasen aus Papier ausschneiden) in die Mitte auf den Kuchen legen.
Rundherum mit Guss bestreichen. Kuchen abkühlen lassen, Osterhasenform abnehmen.

Tipp:
Schön sieht der Kuchen aus, wenn man ihn zusätzlich mit bunten Schokoladeneiern garniert.