

# Beschwipstes Osterei mit dem Thermomix

Das beschwipste Osterei mit dem Thermomix zubereitet, ist nur für Erwachsene. Mit diesem dekorativen Rezept begeisterst du deine Freunde.

**Verfasser:** Himmelhoch1040

**Arbeitszeit:** 1,5 h

**Koch/Backzeit:** 8 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 4,6 h



## Zutaten

---

### für die Biskuitmasse

5 Stk. Eier (Größe M)
1 Prise <a href="#">Salz</a>
100 g <a href="#">Zucker</a>
1 Stk. <a href="#">Vanillezucker</a>
110 g Weizenmehl, glatt
1 TL Backpulver

### für das Schlagobers

500 g <a href="#">Schlagobers</a>
8 g Sahnesteif

### für die Puddingcreme

3 Blätter Gelatine
250 g Milch
250 g <a href="#">Schlagobers</a>
250 g <a href="#">Eierlikör</a>
50 g <a href="#">Zucker</a>
2 Stk. Vanillepuddingpulver (a' 37 g)

## Zubereitung

1. Um ein **Beschwipstes Osterei mit dem Thermomix** zu zaubern, benötigst Du zunächst eine eiförmige Papierschablone, Größe ca. 30 cm oder eine Tortenform, um zwei Ostereier auf Backpapier aufzuzeichnen. Um das Biskuit nicht zu verfärben, solltest Du die Backpapierbögen umdrehen.
2. Weiche die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser ein.
3. Gib jetzt die Milch, Schlagobers, Eierlikör, Zucker und Puddingpulver in Deinen Mixtopf und lasse die Mischung auf 100 °C eindicken. Nachdem Du die Gelatine ausgedrückt hast, gib sie zu der Mischung und lasse alles auf Stufe 3 für eine Minute vermischen. Fülle die Puddingcreme in eine Schüssel, lege ein Stück Frischhaltefolie direkt darauf und stelle ihn kühl.
4. Heize den Backofen auf 180 °C Heißluft vor.
5. Gib Eier und Salz in den Mixtopf. Schlage die Mischung auf Stufe 4 für 2 Minuten bei 37 Den°C auf. Gib dann den Zucker und Vanillezucker hinzu und schlage alles auf Stufe 4 für 10 Minuten schaumig. Gib Mehl und Backpulver durch ein Sieb in den Mixtopf und hebe es vorsichtig mit einem Spatel unter.
6. Fülle die Hälfte der Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) und spritze die Masse als Umrandung und inneres Oval auf die Backpapierbögen auf. Fülle die Zwischenräume mit der Masse auf und trage noch zwei weitere Schichten auf. Den restlichen Teig in den Spritzbeutel füllen und das zweite Osterei auf die gleiche Weise anfertigen.
7. Schiebe die Bleche auf der 2. und 4. Schiene in den Backofen und backe die Ostereier ca. 8 Minuten lang. Danach solltest Du das Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen und das Biskuit sowie den Pudding vollständig auskühlen lassen, bevor Du fortfährst.
8. Schlage nun das Schlagobers im Mixtopf ohne Zeiteinstellung auf Stufe 3 steif auf. Gib nach einer Minute Sahnesteif durch die Deckelöffnung hinzu und fülle das Obers in eine Schüssel um. Teile den erkalteten Pudding, gib ihn in den Mixtopf und rühre ihn auf Stufe 3.5 für 20 Sekunden glatt. Gib das geschlagene Obers hinzu und vermische alles auf Stufe 3 für 20 Sekunden.
9. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø 10 mm) und spritze die Hälfte der Creme als Tupfen auf ein Biskuit-Ei. Lege das zweite Biskuit-Ei darauf und spritze die übrige Creme darauf. Kühl das Osterei für ca. 3 Stunden oder über Nacht. Dekoriere das Osterei vor dem Servieren mit kleinen bunten Ostereiern oder Blüten. Dein beschwipstes Osterei mit dem Thermomix zubereitet ist fertig.

## Tipp

Als Dekoration eignen sich kleine bunte Ostereier, Marzipan-Karotten, Zuckerblumen oder Perlen. Auch frisches Beeren passen gut als Dekoration. Das Osterei lässt sich 2 Tage im Voraus vorbereiten. Sollte Creme übrigbleiben, kannst du ein köstliches Dessert mit Beeren oder Fruchtpüree daraus zaubern.