Kuchen-Nest

Das Kuchen-Nest ist im ziemlich schnell zubereitet und ist grade zu Ostern ein frühlingshafter Hingucker. Ein Rezept das auch Kindern Freude bereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

100 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
100 ml	Öl
100 ml	Milch
150 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für die Creme

1 Packung	Paradies Creme (Schokolade)
200 ml	Milch (kalt)
100 ml	Schlagobers (kalt)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schokoladenstreusel
Nach Belieben	Waffeleier (o.ä.)

Zubereitung

1. Für das **Kuchen-Nest** den Boden einer 20cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Salz einige Minuten dick-schaumig schlagen.

3. Nun das Öl und die Milch langsam unterrühren.

4. Jetzt noch das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben.

5. Den Teig anschließend in die Form geben und ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte hinterher komplett auskühlen.

6. Als nächstes eine Mulde in der Mitte vom Kuchen, zirka halb tief, aushöhlen.

7. Dann die Paradies-Creme mit der Milch und dem Schlagobers mit dem Mixer aufschlagen, bis die Masse einen festen Stand hat.

8. Nun den Kuchen mit einem Teil der Creme großzügig einstreichen.

9. Die restliche Creme anschließend in einen Spritzbeutel o.ä. (mit Lochtülle) füllen und den Kuchen, willkürlich mit Strichen übersehen. Dies sollen die Äste vom Nest darstellen. Übergebliebene Creme kann nebenbei vernascht werden.

10. Zum Schluss noch das Nest beliebig mit Schokoladenstreuseln verzieren. Der Kuchen sollte bis zum Verzehr kühl gelagert werden und dann erst z.B. mit Waffeleiern dekoriert werden.

Tipp

Das Kuchen-Nest Kann man z.B. zusätzlich noch mit einem kleinen Plastik-Vogel österlich dekorieren. Bei dem Ausschmücken des Nestes sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.