

Osterkuchen mit Zuckerguss

Der Teig für den Osterkuchen mit Zuckerguss ist rasch gerührt. Ein tolles Kuchenrezept mit Vanillegeschmack für das Osterfest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

350 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver
150 g	Zucker
2 Packungen	Bourbon Vanillezucker
250 g	Butter (weich)
5 Stk.	Eier
1 Stk.	Vanilleschote
150 g	Staubzucker
2 EL	Schlagobers
Nach Belieben	Zuckerperlen (Zuckerstreuseln, etc.)

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Osterkuchen mit Zuckerguss** zu backen, folge einfach unserer einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung und zaubere einen feinen Vanille-Kuchen auf den Tisch. Heize den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor und fette eine Gugelhupfform mit etwa 22 cm Durchmesser mit Butter ein und bestäube sie mit Mehl.
2. Vermische das Weizenmehl mit Backpulver und Speisestärke. Rühre die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig und füge nach und nach die Eier hinzu. Gib das ausgekrazte Mark einer Vanilleschote hinzu und siebe die Mehlmischung zur Masse, füge Milch hinzu und rühre alles zu einem Teig.

3. Fülle den Teig in die Form, streiche ihn glatt und backe ihn für etwa 50 Minuten im vorgeheizten Ofen. Prüfe die Backzeit mit einer Stäbchenprobe. Nimm den Osterkuchen aus dem Ofen, lasse ihn etwas abkühlen und stürze ihn dann auf einen Küchenrost.
4. Verrühre den Staubzucker mit Schlagobers zu einem Zuckerguss und dekorieren den Osterkuchen damit. Bestreue den Kuchen noch zusätzlich mit bunten Zuckerperlen oder Zuckerstreuseln. Probiere diesen köstlichen Osterkuchen mit Zuckerguss aus und mache Dein Osterfest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Tipp