Rübli-Eier

Zutaten für 4 Formen:

125 g	Butter
80 g	Zucker
100 g	Ei (2 Stück)
80 g	Biskuit- und Rührkuchenmehl
50 g	Nüsse
100 g	Karotten geraspelt

Für den Zuckerguss:

150 g	Puderzucker
20 g	Zitronensaft/Wasser

Zubereitung:

Butter und Zucker zunächst miteinander verrühren. Anschließend die Eier einzeln nach und nach dazu geben.

Dann das Mehl, die Nüsse und die fein geraspelten Karotten kurz unterrühren.

Die Masse in die vier gefetteten Formen geben und nach Anleitung backen.

Für den Zuckerguss:
Für den Zuckerguss beide Zutaten mit einem Schneebesen verrühren. Je nach Konsistenz kann eventuell mehr Flüssigkeit oder mehr Puderzucker hinzugegeben werden.

Den Zuckerguss mit einem Pinsel auf die gebackenen Eier streichen und nach Belieben verzieren.

Im Holzbackofen:
Bei 230° C einschießen.
Backzeit: 22-25 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C,
Unterhitze 140° C
Backzeit: 22-25 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen
Backzeit: 22-25 Minuten.

Die passende Backform gibt es unter: **www.backdorf.de**

Backform Osterei - 2er Set
Art.-Nr. 303602