



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## KUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE & ZITRONE MIT ESSBAREM OSTERNEST



### ZUBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

### BACKZEIT

40 Minuten (plus  
Dekorationszeit)

### PORTIONEN

12

Der Biskuitkuchen mit weißer Schokolade und Zitrone getoppt mit essbaren Osternestern und Schokoeiern ist das Highlight auf jeder Kaffeetafel. Eine echte Alternative zum typischen Ostergebäck!

### ZUTATEN

#### Für den Kuchen:

- 235 g Butter
- 235 g Zucker
- 1 TL Vanille Essenz
- 1 Zitrone, Saft & Zesten
- 235g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 große Eier
- 100 g weiße Schokolade, grob gehackt

#### Für das Nest:

- 100 g weiße Schokolade
- 50 g Vermicelli Nudeln
- 100 g kleine Schokoladeneier

#### Zum Dekorieren:

- Weiße Schokoladenröllchen
- Zitronenzesten

#### Für die Buttercreme:

- 50 g Butter
- 100 g Zitronenabrieb
- 250 g Puderzucker

#### Zusätzlich werden benötigt:

- Kleine Schüssel
- Frischhaltefolie

### ZUBEREITUNG

- 1) Backofen auf 190 °C (Gas: Stufe 4, Umluft: 170 C) vorheizen.
- 2) In einer Rührschüssel Butter, Zucker und Vanille schaumig aufschlagen. Zitronensaft und -zesten dazugeben und 30 Sekunden rühren, sodass alles gut miteinander vermengt ist.
- 3) In einer separaten Schüssel das Mehl und das Backpulver vermengen.
- 4) Die Eier nacheinander jeweils zusammen mit einem Esslöffel Mehl in die Butter-Zitronen-Zucker-Mischung geben und gut verrühren.
- 5) Das restliche Mehl nach und nach unterrühren und die Masse zu einem glatten Teig rühren.
- 6) Die geraspelte weiße Schokolade vorsichtig unter die Masse heben.
- 7) Den Teig in die Pfanne oder Backform geben und im Backofen für 35-40 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Sollte noch etwas klebriger Teig am Spieß haften, für weitere 5-10 Minuten backen und vollständig abkühlen lassen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 8) Nun die Buttercreme und das Nest vorbereiten: Dazu alle Zutaten für die Buttercreme in eine Rührschüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren. Bis zum Dekorieren in den Kühlschrank stellen.
- 9) Für das essbare Nest die weiße Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen lassen (die Schüssel darf das Wasser nicht berühren). Eine Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen. Die Nudeln in etwa 10 cm lange Stücke brechen und durch die Schokolade ziehen und anschließend in der Schüssel so platzieren, dass ein Nest entsteht. Bis zum Dekorieren in den Kühlschrank stellen.
- 10) Den vollständig abgekühlten Kuchen mit der Zitronen-Buttercreme auf der Oberseite bestreichen. Am äußeren Rand des Kuchens mit den Schokoladenraspeln und Zitronenzesten einen Kreis formen. Das Nest in die Mitte des Kuchens stellen und mit Schokoladeneiern dekorieren.

*Anmerkung des Kochs:*

Darauf achten, dass der Kuchen vollständig ausgekühlt ist. Das kann gut mehrere Stunden dauern. Am besten den Kuchen bereits am Vortag vorbereiten.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)