

Dino Ranch Kuchen-Eier

Material für die Deko:

- 6 weiße Eier (L)
- Prickelnadel
- Wasserfarbe
- alte Zahnbürste
- Gabel
- Pappkarton

Zutaten für die Kuchen-Eier:

- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 60 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 50 g Saure Sahne
- Lebensmittelfarbe in Grün
- 2 Spritzbeutel
- Muffinblech
- Alufolie



Dekoration Eier:

Zuerst bohrst du mit einer Prickelnadel ein Loch in die Eispitze und vergrößerst es, bis das Loch ca. 1 cm Durchmesser hat.



Schütte den Inhalt der Eier in eine Schüssel, wasche die leeren Eierschalen anschließend mit heißem Wasser gründlich aus und lass sie trocknen.



Dann tauchst du eine alte Zahnbürste in Wasser und rührst damit solange in der grünen Wasserfarbe herum, bis die Bürste viel Farbe aufgenommen hat. Kleiner Spritzschutz-Tipp: Wenn du die Eier in einen Karton stellst, verteilen sich die Farbsprenkel nicht so großflächig über deinen Schreibtisch.



Jetzt wird gesprenkelt! Reibe die Zahnbürste über den Rand einer Gabel und spritze die Eier voll.



Anschließend lässt du die Wasserfarbe gut trocknen, drehst die Eier um und wiederholst das Ganze von der anderen Seite.



Zubereitung Kuchenteig:

Verrühre zuerst das Ei und den Zucker zu einer schaumigen Creme. Dann fügst du die Butter hinzu.



Jetzt der Reihe nach Mehl, ½ TL Backpulver und die Saure Sahne in den Teig geben und verrühren.



Stülpe den Spritzbeutel über den Rand eines hohen Glases und befülle ihn mit der Hälfte der Teigmenge.



Verknote die Öffnung und schneide die Spitze des Spritzbeutels ab.



Gib etwas grüne Lebensmittelfarbe zu der restlichen Teigmenge...



...und verrühre die Farbe gründlich. Der Teig sollte jetzt eine deutliche Grünfärbung haben. Sonst fügst du noch ein paar weitere Tropfen Lebensmittelfarbe hinzu, bis dir die Farbe gefällt.



Fülle den grünen Teig ebenfalls in einen Spritzbeutel.



Als nächstes baust du den Eiern ein Nest aus Alufolie. Falte ein Stück Alufolie zu einem Streifen, drücke den Streifen zu einem Strang und forme daraus einen Kreis. Den Kreis legst du nun in die Muffinform.



Dann kannst du die Eier in das Alufolien-Nest setzen. So verrutschen sie beim Backen nicht.



Befülle die Eier immer abwechselnd mit normalem und gefärbtem Teig. Sie sollten zu zwei Dritteln gefüllt sein.



Rühre mit dem Ende eines Teelöffels einmal durch das Ei, damit die Eier eine leichte Marmorierung bekommen.



Jetzt werden die Dino-Kucheneier bei 175°C für ca. 15 Minuten gebacken. Es ist nicht schlimm, wenn ein bisschen Teig überläuft.



Wenn die Eier abgekühlt sind, kannst du die überstehenden Kuchenreste und entweder einen Teil der Eierschale entfernen.



Zum Essen kannst du die Eier dann einfach aus dem Ei herausnehmen.



Lass dir die köstlichen Dino-Kucheneier gut schmecken!