



Veganes Riesen-Osterei **Bunte 3D-Schokoüberraschung**

Zutaten

Für 1 Riesen-Osterei

Für den Teig (pro Form; alles also 2 x)

500 g Weizenmehl Type 405
1 Pck. Backpulver
2 Msp. Natron
120 g Zucker
1 Pck. Tonkabohnen-Zucker
250 ml Haferdrink o. a. Milchalternative
100 ml geschmacksneutrales Rapsöl (raffiniert)
1 Tafel iChoc White Vanilla Schokolade
125 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Für Deko & Füllung

4 Tafeln iChoc White Vanilla Schokolade
3 TL Kokosöl
100 g vegane, bunte Schokolinsen (z. B. Vegabloom, Clarana oder saure Skittles ohne Schokolade)

Außerdem

2 „Puppenrock“-Backformen ca. 20 x 20 x 20 cm (oder mit einer Form etappenweise backen)
1 Apfelentkerner
1 Winkelpalette (evtl.)

Zubereitung

Vorbemerkung: Es werden zwei Kuchen benötigt, die je in einer „Puppenrock“-Backform gebacken werden. Scheller geht das, wenn man parallel vorgeht und beide Kuchenteige gleichzeitig herstellt. Man kann aber auch 2 Kuchen nacheinander backen oder zeitversetzt an 2 Tagen. In diesem Fall braucht man nur eine Backform. Wir gehen einfachheitshalber parallel vor.

1. Den Kuchen am Vortag backen. Dazu die 2 Backformen mit etwas veganer Margarine einfetten. Den Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

2. Ab jetzt alle Schritte nun parallel für beide Kuchen in 2 getrennten Behältern durchführen. Zuerst die Schokolade zerkleinern und vorsichtig im Wasserbad schmelzen.

3. Die trockenen Zutaten in beliebiger Reihenfolge in einer Schüssel mischen. Langsam den Pflanzendrink und das Öl dazugeben und kurz verrühren. Die geschmolzene Schokolade dazu geben und erneut kurz mixen. Nun in kleinen Mengen das Mineralwasser beimengen und wieder kurz verrühren.

- 4.** Nun je einen Teig eine Backform füllen und diese dann für ca. 60 Minuten backen. Nach der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.
- 5.** Die Kuchen in der Form auskühlen lassen. Nach 2 Stunden stürzen und unter zwei Küchentüchern abgedeckt ruhen lassen.
- 6.** Die über die Form ragenden Teile der Kuchen vorsichtig mit einem scharfen Brotmesser abschneiden. Reste zum Begradigen eventueller Unebenheiten beim Zusammensetzen des Ei-Kuchens aufheben. Die Eihälften zum Test kurz aufeinanderstellen und ggf. noch einmal mit einem Messer nachbessern.
- 7.** Nun eine halbe Tafel Schokolade mit 2 Messerspitzen Kokosöl im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Um die Ei-Hälften zusammenzukleben, die geschmolzene Schokolade auf die Oberseite des unteren Kuchens auftragen. Dabei die Mitte aussparen, damit die Schokolinsen später nicht festkleben. Dann die Hälften zusammensetzen und 30 - 60 Minuten fest werden lassen.
- 8.** In der Zwischenzeit die restliche Schokolade mit dem Kokosöl im Wasserbad zum Schmelzen bringen und gut verrühren.
- 9.** Die Mitte der oberen Ei-Hälfte mit einem Apfelentkerner vorsichtig aushöhlen (Ø ca. 2,5 cm). Nicht bis in die untere Hälfte des zusammengesetzten Ei-Kuchens schneiden. Die Schokodrops hineinfüllen und das Loch mit etwas Kuchen von der Aushöhlung wieder verschließen.
- 10.** Das gesamte Ei gleichmäßig mit der geschmolzenen Schokolade einstreichen. Das funktioniert am besten mit einer kleinen Winkelpalette. Langsam und vorsichtig vorgehen. Wenn Unebenheiten entstehen, die Winkelpalette in heißes Wasser tauchen, abtrocknen und die fehlerhaften Stellen damit begradigen.
- 11.** Zum Schluss die Schokolinsen aufkleben. Ist die Schokolade noch leicht weich, einfach leicht in die Glasur drücken. Ist die Schokolade bereits angetrocknet, etwas von der restlichen warmen Schokolade mithilfe eines Holzspießes als Kleber verwenden.
- 12.** Die Schokolade vor dem Servieren völlig aushärten lassen. Beim Anschneiden zuerst ein Stück aus der oberen Hälfte entfernen. So enthüllt sich am besten die bunte Schokoüberraschung.