



Edle Ostereier Törtchen im Knuspernest

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Osterei Silikonform](#)¹, [Silikonform Truffles](#)¹, Muffinform oder Dessertringe

Zutaten für 8 Ostereier Törtchen:

Mango-Maracuja Kompott

- 70 g [Mangopüree](#)¹
- 70 g [Maracujapüree](#)¹
- 40 g Mangofruchtfleisch, fein gewürfelt
- 20-30 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Mangofruchtfleisch in winzige Würfelchen schneiden. Die Frucht-pürees mit dem Zucker und den Mangowürfeln zum Kochen bringen und, je nach Reifegrad der Mango, so lange köcheln lassen, bis die Würfel weich sind. Dann die Gelatine hinzufügen. Das Mango-Maracuja Kompott in 8 Mulden der Truffles Silikonform verteilen und mehrere Stunden einfrieren.

Mandelbiskuit

- 2 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 30 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen. Dann das Eigelb sanft einrühren. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln und der geschmolzenen Butter unter die Eimasse ziehen. Die Biskuitmasse knapp 1 cm

dick auf eine Silikon-Backmatte oder ein Backpapier streichen und ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und 8 Kreise mit 4 cm Durchmesser ausstechen.

Kokosmousse

- 150 g Kokosmilch oder Kokospüree
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 150 g [weiße Kuvertüre](#)*
- 10 g Zitronen- oder Limettensaft
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Kokosmilch zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die heiße Kokosmilch nach und nach in die geschmolzene Kuvertüre rühren. Mit einem Stabmixer durchpürieren und dabei den Zitrusaft hinzugeben. Die Sahne halbsteif schlagen. Wenn die Kokoscreme noch ca. 40 Grad warm ist, zunächst ein Drittel der Schlagsahne in die Kokoscreme rühren, anschließend die restliche Schlagsahne unterheben.

Aufbau

Die acht Mulden der Osterei Silikonform zu etwas Zweidrittel mit der Kokosmousse füllen. Die gefrorenen Mango-Maracuja Kugeln aus der Form lösen und in die Mousse fallen lassen. Mit etwas Mousse bedecken und mit einem Mandelbiskuitkreis abschließen. Die Törtchen, mit Frischhaltefolie bedeckt, mindestens eine Nacht einfrieren.

Knuspernester

- 150 g [Kadayif/ Engelshaar Teigfäden](#)¹ (gibt es in jedem türkischen Supermarkt)
- 75 g geschmolzene Butter
- 2 El. Puderzucker
- 1 Prise Salz

Die Teigfäden etwas lockern und mit Puderzucker und Salz übersieben. Die geschmolzene Butter darüber geben und alles gut vermischen.

Den Backofen auf 190 Grad aufheizen. Die Teigfäden auf acht Mulden einer Muffinform oder in Dessertringe verteilen und jeweils ein nur leicht nach innen gewölbtes Nest formen. Gut festdrücken. Die Nester ca. 10-20 Minuten goldbraun backen. Je nach Form und Größe kann die Zeit variieren! Die Nester auf einem Rost abkühlen lassen und ggf. in einer Keksdose bis zum Servieren aufbewahren.

Schokoladenfedern

- [weiße Kuvertüre](#)¹
- [Tortenrandfolie](#)¹
- kleines Messer oder kleiner [Malspachtel](#)

Kuvertüre [temperieren](#). Die Arbeitsfläche feucht abwischen und einen Streifen Tortenrandfolie darauf legen. Durch die Feuchtigkeit klebt dieser an der Oberfläche und kann nicht wegrutschen. Die Spitze eines kleinen Messers oder eines kleinen Malerspachtels in die temperierte Kuvertüre tauchen, aber nicht ganz eintauchen! Nur die untere Seite sollte mit Kuvertüre benetzt sein. Das so

präparierte Messer auf die Folie herabsenken, senkrecht 1 cm hochheben und sogleich nach hinten wegziehen. Auf diese Weise entsteht eine Art Federkiel.

Dieses kleine [Video](#) veranschaulicht noch einmal die Technik. Mit etwas Übung bekommt man es bald hin 😊.

Die Folie mit den fertigen, noch feuchten Federn in ein Baguetteblech oder Ähnliches legen, sodass sie eine Krümmung bekommen. An einem kühlen Ort auskristallisieren lassen. Danach mit einem kleinen scharfen Messer seitlich einritzen.

Schokoladenglasur („Eierschale“)

- 150 g [Kakaobutter](#)*
- 150 g [weiße Kuvertüre](#)*
- [Schokoladenfarbe](#) in [weiß](#)* und [braun](#)*
- Schaschlikspieße

Die Kakaobutter und die weiße Kuvertüre schmelzen. Dann mischen und einfärben.

Zum Überziehen der Osterei Törtchen sollte die Glasur eine Temperatur von **ca. 40-45 Grad** haben. (*Je wärmer die Glasur, desto dünner der Überzug.*)

Die Glasur in ein schmales hohes Gefäß füllen, in die Eier bequem hineingetaucht werden können. Die gefrorenen Ostereier aus der Form lösen. Dafür zunächst die Ränder der einzelnen Törtchen lösen, die Silikonform umdrehen und die Eier herausdrücken. Einen Schaschlikspieß in das erste Ei stechen. Dieser muss gut fest sitzen, damit es nicht in die Glasur plumpst. Jetzt jedes Osterei nacheinander ein bis zwei Mal in die Glasur tauchen, kurz abtropfen lassen, den unteren Rand etwas abstreifen und dann auf eine mit Folie oder Backpapier belegte Platte absetzen. Den Spieß sogleich herausdrehen und die Ostereier Törtchen auftauen lassen.

Ich bevorzuge, die Törtchen am Vortag soweit zuzubereiten und über Nacht im Kühlschrank auftauen zu lassen.

Fertigstellung

- [Perlglanzpudder gold](#)*

Vor dem Servieren die Osterei Törtchen mit Perlglanzpudder bestäuben und jeweils vorsichtig auf ein Knuspernest absetzen. Eine kleine Menge Kuvertüre schmelzen und die Schokoladenfedern damit auf den Ostereiern und den Nestern befestigen. Mit Blümchen oder nach Wunsch dekorieren und servieren.

© 2025 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>