

# OSTERNEST SCHOKO-HASELNUSS



+ 3 Jahre | Schwierigkeit: ★ | 1 Stunde (Zubereitung: 40 Min. - Kochen: 20 Min.)

## Material

Sie benötigen:

- [PFEIFENREINIGER GROSSFORMAT](#)
- [SALATSCHÜSSEL AUS EDELSTAHL MIT SAUGNAPF](#)
- [ELEKTRONISCHE KÜCHENWAAGE](#)

Zutaten (für 6 Portionen) :

- 125 g Butter
- 125 g Dessertschokolade
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl
- 125 g gemahlene Haselnüsse

### + Das pädagogische Plus

Kreative Küche

## Schritte

- Den Backofen auf 180 °C (Thermostat 6) vorheizen.
- Die Schokolade mit der Butter bei schwacher Hitze oder in der Mikrowelle schmelzen lassen.
- In einer Schüssel die Eier und den Zucker schlagen, bis die Mischung weiß wird.
- Mehl, gemahlene Haselnüsse und die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung hinzufügen und mit einem Holzlöffel verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
- In die einzelnen Formen geben und 15 bis 20 Minuten in den Ofen schieben.

Vor dem Servieren einige Ostereierbonbons anordnen, um das Nest zu vervollständigen!