

Osterhase

ca. 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 70 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 1 Ei (Größe M)
- 80 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 1 EL Milch

Zum Bestreuen:

- Puderzucker

Osterhase backen in einfachen Schritten:

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Das Ei einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Milch kurz einrühren.

- 2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Vollbackform Hase (Inhalt 600 ml) füllen, auf ein Backblech stellen und die Masse einfüllen.

Die Form auf dem Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

- 3 Den Kuchen nach dem Backen ca. 5 Min. in der Form stehen lassen. Auf einen Kuchrost legen und die Klammern entfernen. Erst die obere Hälfte vorsichtig lösen und entfernen, dann drehen und den Kuchen aus der zweiten Formhälfte lösen. Die Konturen ev. mit einem scharfen Messer begradigen.



Dr. Oetker Österreich

- 4 Zum Bestreuen:
Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

