

Nougat-Hase

etwa 15 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Motivbackform Osterhase Hoppel (Inhalt 1,6 l):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
150 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
1 Be. Dr. Oetker Crème double (150 g)
1/2 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen



Zum Verzieren:

etwa 25 g Vollmilchschokolade
Dr. Oetker Zuckerschrift

1. Vorbereiten: Hasenform fetten und mehlen. Nuss-Nougat-Block in knapp 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Crème double und Aroma kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und zusammen mit den Mandeln kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Knapp die Hälfte des Teiges in die Form geben und gut in die Ecken ziehen. Nuss-Nougat-Scheiben darauf gleichmäßig verteilen und den restlichen Teig darüber glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

4. Kuchen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

5. Verzieren: Schokolade grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und mit der geschmolzenen Schokolade die Konturen des Hasen nachziehen. Nach Belieben mit Zuckerschrift den Hasen ausdekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 22 g, Kh: 38 g, kJ: 1.588, kcal: 380