

Osterhase Hoppel

etwa 15 Stück

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

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

280 g weiche Margarine oder Butter
175 g Zucker
1 Pr. Salz
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
5 Eier (Größe M)
350 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Milch



gelingt leicht



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

Zum Verzieren:

etwa 25 g dunkle Schokolade
Dr. Oetker Zuckerschrift

1. Vorbereiten: Motivbackform fetten und mehlen. 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, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Motivbackform füllen und gut in die Ecken ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und erkalten lassen.

3. 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: 5 g, F: 18 g, Kh: 30 g, kJ: 1.278, kcal: 305