

Osterhase Hugo

Für die 3-D-Form Hugo Hase (Inhalt 300 ml):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Biskuitteig:

20 g Butter
1 Ei (Größe M)
1 EL Wasser
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
60 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin



Zum Verzieren:

20 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
etwa 25 g Schokolade
Dr. Oetker Zuckerschrift

1. Vorbereiten: Für den Biskuitteig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Ei und Wasser in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1/2 Min. schaumig schlagen. Mit Finesse gemischten Zucker unter Rühren in 1/2 Min. einstreuen und die Masse 1 weitere Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig in die Backform füllen, auf ein Backblech stellen und backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäck noch etwa 10 Min. in der Form auskühlen lassen, dann erst die Form öffnen und den Kuchen herauslösen. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Verzieren: Marzipan zu einem Schal formen und dem Hasen um den Hals legen. Schokolade grob zerkleinern. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Gebäckfuß und Schal des Hasen mit einem Pinsel mit Schokolade bestreichen. Restliche Schokolade in einen Gefrierbeutel geben, fest verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und nach Belieben die Konturen mit Schokolade nachzeichnen. Hase und Ei mit bunter Zuckerschrift nach Belieben ausdekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 11 g, Kh: 29 g, kJ: 966, kcal: 231

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit