

Aprikosen-Hase

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

180 g weiche Margarine oder Butter
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



Belag:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
250 ml Aprikosensaft (aus der Dose) , eventuell mit Wasser aufgefüllt
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
400 g kalte Schlagsahne
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Zitronensaft

1. Vorbereiten: Auf einem Stück Backpapier (40 x 30 cm) einen Hasenkopf (etwa 38 cm lang und 23 cm breit) aufzeichnen. Das Backblech fetten und mit dem Backpapier belegen. Den 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 Finesse unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren.

3. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit einem angefeuchteten Messer gleichmäßig etwa 1 cm dick (auch die langen Ohren) in die Schablone streichen und die Ränder evtl. etwas glätten. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

4. Nach dem Backen das Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäck auf eine große Tortenplatte legen.

5. Belag: Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen, abmessen und evtl. mit Wasser auf 250 ml auffüllen. 3 Aprikosenhälften zum Garnieren beiseite legen, übrige Aprikosen fein würfeln. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber nur mit Zucker und abgemessenem Aprikosensaft**, zubereiten. Aprikosenwürfel unterheben, Guss leicht abkühlen lassen, die Fruchtmasse auf dem Hasen-Gebäck verteilen und dabei etwa 1 cm am Rand frei

etwa 20 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Sie können die Torte maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.

lassen. Belag erkalten lassen.

6. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren, Sahne unterheben. Die Mascarpone-Sahne auf dem Fruchtbelag verstreichen und mit der runden Seite eines Teelöffels wellenförmige Spitzen ziehen. Zwei der übrigen Aprikosenhälften als "Augen" auflegen. Von der dritten Hälfte ein dreieckiges Stück für die "Nase" abschneiden und den Rest in sehr feinen Streifen als "Barthaare" auf das Hasengesicht legen. Gebäck bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 20 g, Kh: 23 g, kJ: 1.192, kcal: 284