



Kunterbuntes Osterhäschen

Ein Kuchen mit Haselnüssen zu Ostern

etwa 8 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Hasen-Backform (Inhalt 1 l):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

175 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
3 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
75 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse
50 g Dr. Oetker geröstete,
gehackte Haselnüsse

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker
etwa 3 EL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei den schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und mehle die Hasen-Backform (Inhalt 1 l) sorgfältig. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Rühre die Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Füge nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht. Rühre jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Mische Mehl mit Backin und rühre es in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter. Zuletzt hebe die Nüsse unter den Teig. Fülle den Teig in die Hasen-Backform und streiche ihn glatt. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

- 4 Lass das Gebäck nach dem Backen noch 10 Min. in der Form stehen. Löse es dann aus der Form, stürze es auf einen Kuchenrost und lass es dort erkalten.

- 5 **Verzieren:**
Siebe den Puderzucker und verrühre ihn mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Teile den Guss in Portionen auf und färbe diese mit den Speisefarben nach Belieben ein. Bestreiche den Hasen mit dem bunten Guss und lass diesen fest werden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Osterhäschen kannst du maximal einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.
- Nach Belieben mit Dr. Oetker Dekorartikeln verzieren.

