


# Lustiger Osterhase

Ein Rührkuchen mit Eierlikör und Marzipan zu Ostern

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

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

Fett  
Weizenmehl

## Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf  
175 g weiche Butter oder  
Margarine  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Eierlikör

## Guss:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur  
Hell (Becher)

## Zum Verzieren:

50 g Puderzucker  
100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao  
1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rübli  
etwa 3 TL Aprikosenkonfitüre

Wie backt man einen lustigen Osterhasen?:

### 1 Vorbereiten:

Motivbackform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Butter oder Margarine, Eier und Eierlikör hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Motivbackform füllen und gut in die Ecken ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

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

### 3 Guss:

Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und über dem Hasen verteilen, so dass die Oberfläche bedeckt ist.

### 4 Verzieren:

Pudersucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten. Marzipanmasse vierteln und nach Belieben mit Back- & Speisefarbe und Kakao einfärben. Für "Wiese" und "Püschel" grünes, bzw. braunes Marzipan durch eine Knoblauchpresse (Abb. 1) oder ein Teesieb drücken. Den lustigen Osterhasen nach Wunsch mit geformter Schleife, Bändern, kleinen Marzipaneiern und Marzipan Rübli verzieren. Marzipanverzierungen mit etwas Aprikosenkonfitüre festkleben.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch mit 125 ml Milch statt Eierlikör zubereiten.