

Osterhase Hugo

Kleines Ostergebäck mit Zitronengeschmack

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Vollbackform Hugo Hase (Inhalt 300 ml):

Fett

Weizenmehl

Biskuitteig:

20 g Butter

1 Ei (der 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 Lübecker

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 Minuten



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

3 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse 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.

