

Osterhase Langohr

Ein süßer Kuchen für die Voll-Backform Hase.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Vollbackform Hase (600 ml)

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

70 g weiche Butter oder Margarine

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma (aus Rö.)

1 Ei (Größe M)

80 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 EL Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backt man einen Osterhasen Langohr?:

1 Vorbereiten:

Backform fetten, mehlen, zusammensetzen und auf das Backblech stellen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in die Hasen-Backform füllen und mit dem Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Gebäck 5 Min. in der Form stehen lassen. Dann auf einen Kuchenrost legen, die Klammern entfernen, erst die obere Hälfte vorsichtig lösen und entfernen, dann drehen und den Kuchen aus der zweiten Formhälfte lösen. Gegebenenfalls die Konturen mit einem scharfen Messer sofort nach dem Lösen aus der Form begradigen. Gebäck aufstellen und erkalten lassen.

4 **Verzieren:**

Den Osterhasen Langohr vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Puderzucker lässt sich das Gebäck einfrieren.

