



Osterhase Langohr

Ein süßer Kuchen für die Voll-Backform Hase

etwa 8 Portionen  etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Für die Vollbackform Hase (Inhalt 600 ml):

3-D-Form
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 (der Größe M)
80 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 EL Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

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

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

2 Rührteig:

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 Minuten



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:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Puderzucker lässt sich das Gebäck einfrieren.

