

Brandteig-Osterhasen mit Eierlikörcreme

Die Brandteig-Osterhasen mit Eierlikörcreme sind ein festliches Gebäck, das nicht nur optisch begeistert, sondern auch mit seinem zarten Geschmack überzeugt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

für den Brandteig

50 g	Butter
250 ml	Wasser
1 Prise	Salz
150 g	Weizenmehl, glatt
4 Stk.	Eier

für die Eierlikör-Creme

250 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
2 EL	Staubzucker (Puderzucker)
3 EL	Eierlikör

Zubereitung

1. Für die feinen **Brandteig-Osterhasen** mit Eierlikörcreme die Butter, Wasser und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Das Mehl auf einmal hinzufügen und sofort kräftig mit einem Kochlöffel rühren. Dabei so langeiterrühren, bis sich eine kompakte Teigkugel bildet und sich am Topfboden ein weißer Belag zeigt. Den Teig anschließend in eine Rührschüssel geben und kurz abkühlen lassen. Mit den Knethaken des Mixers verrühren und die Eier nach und nach gründlich unterarbeiten, bis ein glatter Brandteig entsteht.
2. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und Hasenformen mit etwas Abstand auf das Blech spritzen. Die Brandteig-Hasen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen. Eine ofenfeste Tasse oder Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen – der Dampf sorgt für eine schöne, luftige Struktur.
4. Wichtig: Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen, damit der Brandteig nicht zusammenfällt.
5. Nach dem Backen die Hasen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig horizontal halbieren, sodass eine obere und eine untere Hälfte entsteht. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Das Schlagobers steif schlagen und Staubzucker sowie [Eierlikör](#) unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme auf die unteren Hasenhälften spritzen, nach Wunsch mit etwas Likör beträufeln und die Deckel aufsetzen. Zum Schluss mit Staubzucker bestäuben und genießen.

Tipp