Eierlikör-Osterhase

Ein gebackener Osterhase darf an den Feiertagen natürlich nicht fehlen. Wie wäre es dieses Mal mit diesem Rezept: ein leckerer Eierlikör-Osterhase!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

	Staubzucker (zum Bestäuben)

Für die Form

50 g	Butter
50 g	Mehl

Für die Sandmasse

115 g	Butter
115 g	Zucker
100 g	Mehl
70 g	Stärkemehl
50 ml	Eierlikör
2 Stk.	Eier
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Zitronenabrieb
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Ein **Eierlikör-Osterhase** ist ganz leicht zu backen: Zunächst die beiden Teile der Backform mit weicher Butter einfetten und großzügig mit Mehl ausstreuen. Überschüssiges Mehl

herausklopfen und die Backform wieder zusammensetzen.

2. Den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen. Butter mit Zucker, Salz, Zitronenabrieb und dem Vanillemark schaumig aufschlagen. Eier mit dem Eierlikör verrühren. Mehl mit Stärke mischen.

3. Eierlikör-Mischung nun abwechselnd mit dem Stärke-Mehl in die Butter-Mischung rühren und kräftig aufschlagen, so dass eine homogene, leicht schaumige Masse entsteht.

4. Den Teig mit einem Spritzbeutel in die Form füllen, so dass diese etwa zu 3/4 gefüllt ist. Im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen. Anschließend den Osterhasen aus dem Ofen nehmen und die Backform öffnen.

5. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Überschüssige Teigreste mit einem scharfen Messer entfernen. Den Hasen großzügig mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Anstatt mit Staubzucker bestreut kann der Eierlikör-Osterhase auch mit buntem Marzipan ummantelt werden.