

Gebackener Osterhase

Zur Osterzeit sitzt dieser leckere gebackene Osterhase in einem bunten Nest. Dieses Rezept lässt sich mit verschiedenen Dekorationselementen ergänzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

8 Stk.	Eier
200 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
170 g	Mehl (glattes)
170 g	Stärkemehl
100 g	Butterschmalz (flüssig oder Öl)
1 Handvoll	Mehl (oder Zucker zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Eingangs für den gebackenen Osterhasen Eier und Zucker sowie Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Eine unbehandelte Zitrone abreiben und den Abrieb zur Zucker-Ei-Mischung geben.
2. In einer zweiten Schüssel Mehl und Stärkemehl vermengen. Portionsweise zur Eirmischung geben und gleichmäßig einrühren. Flüssiges Butterschmalz oder Öl hinzufügen und klümpchenfrei verrühren.
3. Eine Osterhasen-Form bereitstellen und mit Margarine einfetten. Den Teig einfüllen und 10 Minuten in den Backofen geben. Den Hasen auf einen Teller setzen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Dieser Teig für den gebackenen Osterhasen lässt sich auch für das Osterlamm anwenden.