

## 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.	<a href="#">Eier</a>
200 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
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 Eiernischung 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.