

Osterhase mit dem Thermomix

Möchtest du den Osterhasen mit dem Thermomix backen? Kein Problem! Folge diesen einfachen Rezept-Schritten.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

70 g	Butter (etwas mehr zum Einfetten)
1 Prise	Semmelbrösel
70 g	Zucker
1 Stk.	Vanillepulver
1 Stk.	Ei (Größe M)
1 Prise	Salz
1 Spritzer	Zitronenaroma
80 g	Weizenmehl (glatt)
1 TL	Backpulver (gestrichen)
1 EL	Milch
1 Prise	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den gebackenen **Osterhasen mit dem Thermomix**, heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor und schiebe einen Backofenrost auf die unterste Schiene ein.
2. Fette eine Osterhasen-Backform mit Butter ein und bestreue sie mit Semmelbröseln. Setze die Form zusammen und fixiere sie mit Klammern.
3. Gib Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei, Salz und Zitronen-Aroma in den Mixtopf des Thermomix und rühre alles für 3 Minuten auf Stufe 3.5, bis die Mischung schaumig wird. Verwende den Spatel, um alles nach unten zu schieben.

4. Füge Mehl, Backpulver und Milch hinzu und vermische alles für 10 Sekunden auf Stufe 3. Fülle die Mischung in die Backform und streiche sie glatt. Umwickle den unteren Teil der Backform mit Alufolie, damit nichts auslaufen kann. Backe den Osterhasen für 25-30 Minuten im Backofen.
5. Lasse den Osterhasen für ca. 5 Minuten in der Form stehen. Dann lege ihn auf ein Kuchengitter und entferne die Klammern. Löse vorsichtig die obere Hälfte der Form und drehe den Kuchen. Entferne die zweite Formhälfte und begradige die Konturen mit einem scharfen Messer.
6. Bestreue den Osterhasen mit Staubzucker, dekoriere ihn nach Wunsch und serviere ihn. Viel Spaß beim Backen!

Unsere Empfehlung

[hier bestellen](#)

Dr. Oetker Backform Hase
zu Ostern, 600 ml



Tipp

Verwende zum Backen des Osterhasen die Vollbackform Hase mit Inhalt 600 ml.