Süßer Osterhase

Stufe 1

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Zubereitungszeit: 55 Min.

Zutaten:

200 g Zucker
200 g Butter, weich
1 Prise Salz
1 Vanilleschote(n)
1/2 TL Zitronenabrieb
1/2 TL Orangenabrieb
4 Eier
200 g Mehl
40 g Stärke
1 TL Backpulver

OXO Good Grips Handrührer

Städter we love baking Osterhase 18 x 26 x 8 cm

Rösle Küchensieb feinmaschig

Städter Backhelfer Tortengitter / Kühlgitter 45 x 32 cm rechteckig mit Füßen

Microplane Zester Master

Le Creuset Rührschüssel mit Henkel in karibik

1

Zur Vorbereitung aus der Vanilleschote mit Hilfe eines Messers oder eines Löffels das Mark herausholen.

2

Zucker, Butter, Salz, Vanille und den Abrieb von Zitrone und Orange in eine große Schüssel geben und mit einem Handmixer schaumig rühren.

3

Nach und nach die Eier hinzugeben und unterrühren.

4

Zum Schluss Mehl, Stärke und Backpulver durch ein Sieb hinzugeben und mischen.

5

Die 3D-Hasen-Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen.

6

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 155 °C) ca. 45-55 Min. backen.

Den Kuchen nach dem Backen ca. 15 Min. in der Form abkühlen lassen, mit einem Messer gegebenenfalls oben gerade schneiden und anschließend vorsichtig aus der Form lösen. Danach vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.