

# Hefeteighase mit VERPOORTEN-Herz

## Zutaten

500 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Würfel Hefe  
200 ml warme Milch  
1 Eigelb  
150 g Vollmilchschokolade  
400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
5 Blatt Gelatine  
50 g Puderzucker  
ein Spritzer Zitronensaft  
Pappe für eine Schablone  
100 g Marzipan zum Nachmodellieren



## Zubereitung

Aus dem Mehl, Zucker, der Hefe und der Milch einen Hefeteig bereiten und diesen eine Stunde gehen lassen. Auf die Pappe einen Osterhasen in gewünschter Form zeichnen und ausschneiden. Den Papphasen als Schablone für ein Backpapier benutzen. Für einen Hasen wird je eine seitenrichtige und eine seitenverkehrte Vorlage auf das Backpapier gezeichnet. Den Hefeteig nach Formvorgabe auf das Backpapier geben, der seitenrichtige Hase kann noch Erhöhungen im Wangen- und Nasenbereich bekommen. Die Hasen mit Eigelb einpinseln. Bei 175 Grad. In der Zwischenzeit aus der Gelatine und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ein Eierlikör-Gelee anrühren.

Wenn die Hasen ausgekühlt sind und das Gelee schon etwas angedickt ist jeweils die seitenverkehrten Kuchenflächen großzügig mit dem Gelee bestreichen. Die anderen Kuchenflächen darauf legen und mindestens 3 Stunden kühlen. Wer möchte kann die Nähte anschließend mit Marzipan verkleben und die Hasen damit auch nachmodellieren. Schokolade schmelzen. Die Hasen damit wie man möchte bestreichen. Aus Puderzucker und ein paar Tropfen Zitronensaft einen Zuckerguss zubereiten und damit Augen und Zähne bemalen. Gut durchtrocknen lassen.

## Leser-Tipp

Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Oster-Rezepte mit VERPOORTEN"

[Link zum Rezept: Hefeteighase mit VERPOORTEN-Herz](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de