

# Osterkuchen - Hase mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 1 Oster-Motivkuchen:

(es werden 2 Eierlikörkuchen benötigt):

5 Eier

250 g Puderzucker

250 ml Speiseöl

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

für die Oster-Dekoration:

3 Pkg Puderzucker

2 Löffelbiskuits

Zitronensaft

ca 100 g Marzipan

200 g Kokosraspeln

3 Schoko-Kaffeebohnen

dunkle Speisefarbe



## Zubereitung

Die Eier mit dem Puderzucker schaumig geschlagen. Langsam das Speiseöl einfließen lassen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und alles unter die Eimasse rühren. Eine Springform einfetten und den Teig einfüllen. Bei 175 Grad für 55 Minuten backen.

Dieser Rührkuchen wird zweimal benötigt!

Nach dem Auskühlen der Eierlikörkuchen beide in der Mitte durchschneiden (senkrecht, sodass man 4 Halbkreise erhält). Einen der Halbkreise mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einstreichen und einen zweiten Halbkreis oben auflegen. Auf ihre Schnittkanten gestellt ergibt das den Hasenrücken. Die übrigen 2 Halbkreise noch einmal halbieren. Wieder einen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen und den zweiten auflegen. Das ist der Hasenkopf. Aus dem restlichen Kuchen, die Hinterbeine des Hasen schneiden.

Aus dem Puderzucker mit etwas Zitronensaft einen Zuckerguss bereiten.

Die "Hasen-Körperteile" aufstellen und aneinander rücken. Sollten "Lücken" im Körper entstanden sein, mit etwas Marzipan auspolstern. Den gesamten Hasen mit der Zitronenglasur einpinseln. Trocknen lassen und erneut einstreichen. Solange die zweite Glasur noch nicht getrocknet ist, die Kokosraspeln auf dem Hasen verteilen und die Löffelbiskuits als Ohren einsetzen.

Aus Marzipan Füße, Nase, Augen und Zähne modellieren und mit etwas Zuckerguss an den Hasen kleben. Die Augen und die Zähne mit Zitronenglasur weiß "anmalen". Die Schokokaffeebohnen als Pupillen und auf die Nase kleben. Ein kleines Stück Marzipan mit Speisefarbe dunkel einfärben. Kleine Barthaare daraus drehen und an die Nase des Hasen kleben.

[Link zum Rezept: Osterkuchen - Hase mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

# Osterkuchen - Hase mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Osterkuchen - Hase mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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