

Osterhasen backen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für eine 700 ml Osterhasen-Backform

Für die Osterhasen-Backform:

50 g Butter, weich

50 g Mehl

Für die Osterhasen-Sandmasse:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

115 g Butter

115 g Zucker

2 Eier

100 g Mehl

75 g Speisestärke

½ TL Backpulver (5-7 g)

1 Prise Salz

Zitronenabrieb

Mark einer Vanilleschote

Für die Osterhasen Deko:

50 g Puderzucker

Zubereitung

Mit einem Pinsel beide Hälften der Osterhasen-Backform mit weicher Butter gleichmäßig fetten. Die inneren Konturen des Osterhasen sollten hierbei noch gut erkennbar sein. Anschließend das Mehl in die Form geben und hin und her schwenken, sodass die gesamte innere Form bemehlt ist. Durch leichtes Klopfen der Backform auf die Arbeitsfläche nun das überschüssige Mehl aus der Form klopfen. Osterhasen-Backform wieder zusammensetzen und zur Seite stellen.

Für den Teig des Osterhasen Butter, Zucker, Vanille, Zitrone und Salz schaumig rühren. Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Mehl, Backpulver und Stärke ebenfalls vermengen und abwechselnd mit der Eierlikör-Mischung in die Buttermasse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Von einem Spritzbeutel die Spitze abschneiden, mit der Teigmasse befüllen und diese in die Backform spritzen. Bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Direkt nach dem Backen den Osterhasen vorsichtig aus der Form lösen und auskühlen lassen. Anschließend vorsichtig überschüssige Teigreste, die durch die Formspalten gelaufen sind, vorsichtig mit einem Messer entfernen.

Vor dem Servieren den leckeren Osterhasen mit Puderzucker bestäuben.



[Link zum Rezept: Osterhasen backen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)