

Osterhase

Für den Rührteig:

- 2 Eier
- 75g Butter und 75g Zucker schaumig rühren.
- 100g Mehl mit 1 TL Backpulver mischen. Im Wechsel mit den
- Eiern unter die Butter-Zuckermischung rühren
- 1 TL Kakao und
- 75g gemahlene Haselnüsse mit dem Teig verrühren.
- Die Hasenform besonders sorgfältig ausfetten und mit Paniermehl austreuen.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten bei 190°C backen. Mit Schokoladenglasur überziehen, Mandeln als Augen einsetzen, den Fuß mit Pistazien bestreuen.