

Süße Osterhasen



Zutaten (für ca. 12 Hasen):

200 g Marzipanrohmasse	in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben	alles gut mit den Händen verkneten, der Teig bleibt etwas klebrig
50 g Puderzucker	darüber sieben	
80 g Mehl	hinzufügen	
1 Ei	trennen, das Eiweiß steif schlagen, das Eigelb in einer Tasse zur Seite stellen	
ungeschälte Mandeln	pro Hase 2 Stück	

Aus dem Teig portionsweise Kugeln zwischen den Handflächen formen und für die sitzenden Hasen aufeinandersetzen. Stellen Sie sich eine Tasse Wasser bereit, aus der Sie vorher einige Tropfen auf die Handflächen geben, damit der Teig nicht an den Händen klebt. Für die liegenden Hasen wird zunächst eine Kugel geformt, die dann in die Länge gedrückt wird. Setzen Sie fertige Teile immer gleich mit Abstand auf ein mit Backpapier

ausgelegtes Backblech.

Das mit einer kleinen Gabel verrührte Eigelb wird nun mit einem Backpinsel auf die Hasen gestrichen / getupft. Alle Hasen erhalten noch Ohren. Stecken Sie bei den sitzenden Hasen beide Ohren zeitgleich in den weichen Teig, damit der Hase nicht umkippt.

Die Hasen nun bei 160 Grad ca, 15 Minuten im Backofen backen, bis sie goldgelb sind.

Guten Appetit!