Mandel-Osterhase aus dem Thermomix®

© Mandel-Osterhase - Rezepte mit Herz

60 min plus Wartezeit

leicht

12 Stück

Osterhäschen aus Mandelbisquit, perfekt zum Osterbrunch

Überrascht eure Familie doch dieses Osterfest mit einem wunderbaren Osterhasen, der sich perfekt auf eurer Ostertafel macht. Dieses süße Häschen hatten wir 2017 auf dem Cover unseres Rezepte-mit-Herz-Osterheftes und haben uns für euch einen tollen neuen Teig mit Mandeln ausgedacht!

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**170 g**	Zucker
☐	**2 Pck.**	Vanillezucker
☐	**170 g**	weiche Butter
☐	**3**	Eier
☐	**40 g**	Amaretto (ersatzweise ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma)
☐	**150 g**	Mehl
☐	**50 g**	gemahlene Mandeln
☐	**1 TL**	Backpulver
☐	**1 Prise/n**	Salz
☐		Puderzucker
☐		dunkle Zuckerschrift
☐		Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

1. 3D-Hasenform (ca. 25 x 18 x 9 cm. Zum Beispiel diese hier: Hasenform) gut einfetten und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 180 ° C (160° C Umluft) vorheizen.
2. Zucker, Vanillezucker und Butter in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 4 cremig rühren.
3. 40 Sek./Stufe 4 einstellen und die Eier nacheinander durch die Deckelöffnung ins laufende Messer geben, gut unterrühren. Amaretto, Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz zugeben und 15 Sek./Stufe 4 unterrühren.
4. Teig in die Backform geben und im heißen Ofen ca. 50 Min. backen. Den Hasen ca. 15 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.
5. Zum Servieren den Hasen auf eine Kuchenplatte setzen und mit Puderzucker bestäuben. Hasen-Ohren und -Augen nach Belieben mit Zuckerguss und dunkler Zuckerschrift verzieren.

Nährwertangaben

Kcal pro Stück: 265 kcal, 4 g E, 15 g F, 27 g KH