

Osterhäschen



Zubereitungszeit  1 Std. 25 Min.

Zutaten für 10 Stück

Teig

- ★ 16 kinder Schoko-Bons (92,8 g)
- ★ 15 kinder Schoko-Bons, für die Deko (87 g)
- ★ 3 Eier (60 g)
- ★ 90 g Zucker
- ★ 1 EL Vanillezucker (8 g)
- ★ 65 g Mehl
- ★ 25 g gemahlene Haselnüsse
- ★ 50 g Marmelade, z. B. Aprikosen
- ★ 20 g weiße Schokolade, aufgeteilt
- ★ 30 g Puderzucker
- ★ 1 TL Zitronensaft (4 g)
- ★ pinke Lebensmittelfarbe

Utensilien

- ★ Handrührgerät
- ★ große Schüssel
- ★ Sieb
- ★ Gummispatel
- ★ Backpapier
- ★ Backblech
- ★ runder Ausstecher ca. Ø 8 cm
- ★ Abkühlgitter
- ★ Schneidebrett
- ★ Messer
- ★ kleiner Topf
- ★ kleine Schüssel
- ★ Zahnstocher



Zubereitung

1. Für den Haselnussbiskuit Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät 10 Min. aufschlagen, bis sich die Masse verdreifacht hat. Das Mehl sieben und zusammen mit den gemahlene Haselnüssen vorsichtig unter die Eimasse heben.
2. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 2 cm dick streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) etwa 20 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen. Den abgekühlten Haselnussbiskuit mit einem runden Ausstecher in Kreise stechen. Die Hälfte der Kreise mit Marmelade bestreichen und mit den anderen deckeln.
3. 10 kinder Schoko-Bons vorsichtig längs halbieren und beiseitestellen. Diese werden später die Hasenpfoten. Weiße Schokolade in einer kleinen Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. 5 kinder Schoko-Bons quer halbieren und die Spitzen in die weiße Schokolade dippen. Diese werden später als Hasenpuschel verwendet. Trocknen lassen.
4. Die restlichen 16 kinder Schoko-Bons in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Die Küchlein über das Backblech auf ein Abkühlgitter legen und mit den geschmolzenen kinder Schoko-Bons überziehen. Sofort die halbierten kinder Schoko-Bons, mit der braunen Seite nach oben zeigend, als Hasenpfoten auf den Küchlein befestigen. Jetzt die weißen Püschel oberhalb zwischen die Pfoten setzen. Antrocknen lassen.
5. Puderzucker und Zitronensaft verrühren und mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Jetzt mit einem Zahnstocher Pfoten auf die halbierten kinder Schoko-Bons malen, als würde man die Häschen von hinten weghoppeln sehen. Im Kühlschrank antrocknen lassen. Frohe Ostern!



Nährwerte:

Portionen:	10
Portion Pro:	65 g
Portion:	236 kcal