

Osterhase im Nest

Für vier Portionen

2 Eier	1/2 Zitrone, unbehandelt	140 g Butter, zimmerwarm
140 g Zucker	1 EL echten Vanillezucker	1 Prise Salz
180 g Mehl	1 TL Backpulver	4 ausgeblasene Eier
Fett und Mehl für die Form	Puderzucker	

Die Eier jeweils mit einer Nadel anstechen, zwei kleine Löcher zum Ausblasen formen und die Eier ausblasen. Anschließend bei jedem Ei das Loch am spitzen Ende etwas vergrößern, damit der Teig später eingefüllt werden kann. Die Eierschalen gut trockenwischen, mit Butter einfetten und in ein Mini-Muffinblech setzen.

Die Zitrone heiß abspülen, die Schale fein abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Die drei Eier nach und nach zur aufgeschlagenen Butter geben und 2-3 Minuten weiterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben. Zitronensaft zugeben und alles verrühren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Die Hasenform mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Hälfte des Teiges einfüllen und glattstreichen. Den restlichen Teig in einen Spritzbeutel füllen und in die vorbereiteten Eierschalen füllen.

Im vorgeheizten Backofen 35 bis 40 Minuten backen. Die Eier bereits nach etwa zehn bis zwölf Minuten aus dem Ofen nehmen. Den Hasen nach dem Backen circa zehn Minuten ruhen lassen, anschließend vorsichtig aus der Form lösen und erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und beliebig verzieren.

Zum Anrichten den Hasen auf Ostergras setzen und die Eier um das Lamm verteilen.

Tipp:

Zum Verzieren eignen sich Zitronenguss, gehackte Pistazien, Schokotropfen, ...

Horst Lichter am 26. März 2016