

# Osterhase

- 70 g Zucker
- 70 g Butter
- 1 Ei
- 35 g gemahlene Mandeln
- 90 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Schokoladenkuvertüre
- Zuckerschrift in der Tube
- Evtl. Zuckeraugen

## Vorbereitung:

- Zutaten bereit stellen
- Form einfetten, mit (Panier)mehl ausstreuen und zusammenbauen
- Backofen auf 180° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

## Zubereitung:

1. Das Ei trennen
2. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen
3. Restlichen Zucker mit Butter, Eigelb schaumig rühren
4. Backpulver unters Mehl mischen, zusammen mit den gemahlenden Mandeln unterrühren
5. Eischnee unterheben
6. Teig in die Form füllen und glatt streichen
7. Auf 180° ca. 35-40 Min. backen (Stäbchenprobe!)
8. In ein feuchtes Tuch einwickeln und auskühlen lassen
9. Vorsichtig aus der Form lösen und nach vollständigem Erkalten verzieren

Gutes Gelingen!