

Hefe Osterhasen mit Eis

Zubereitet mit: Langnese

ca. 105 min | einfach

Zutaten

für 4 Stück

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 50 g Margarine, z.B. Sanella
- 40 g Zucker
- 1 Prise Jodsalz
- 1 TL geriebene Orangenschale
- 2 Eier
- 60 ml lauwarme Milch
- 1 Eigelb
- 2 EL Sahne

Außerdem

- Zuckerguss
- bunte Marzipanblüten zum Verzieren
- Mehl
- Backpapier
- 4 Kugeln Cremissimo Eierlikör

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2332 kJ
Energie (Kilokalorien):	557 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,1 g
Kohlenhydrate:	79 g
davon Zucker:	32 g
Ballaststoffe:	2,6 g
Eiweiß:	13 g
Salz:	0,24 g

Zubereitung

1. Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen. Margarine, Zucker, Salz, Orangenschale und Eier dazugeben und nach und nach die Milch hinzufügen. Alles mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort (z.B. im Backofen bei 50° C) ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig vierteln und portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen. Daraus je ein Häschen ausstechen oder mit einem Messer ausschneiden. Anschließend aus den Teigresten 8 lange Teigstränge formen und immer zwei Stränge zu einer Kordel drehen.

3. Häschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, ca. 15 Minuten gehen lassen. Dann Eigelb und Sahne verquirlen und den Teig damit bestreichen. Die Teig-Kordeln rund um den Bauch des Häschens legen und ebenfalls mit der Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E.-Herd: 175° C/ Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

4. Die gebackenen Häschen mit weißem Zuckerguss verzieren und je 1 Kugel Cremissimo Eierlikör auf dem Bauch des Häschens anrichten. Mit bunten Marzipanblüten verziert servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Tipp: Für Kinder Cremissimo Eierlikör durch Bourbon Vanille austauschen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 105 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns