

3D-Backformen Osterhasen



Art.-Nr. 661738/661745



STÄDTER®

Haddu-Möhrchen-Osterhasen klein und groß

FÜR DEN KLEINEN OSTERHASEN | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. | BACKZEIT: 45 MIN.
FÜR DEN GROSSEN OSTERHASEN | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. | BACKZEIT: 65 MIN.

Zutaten für den kleinen Osterhasen: 50 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 65 g Butter, zimmerwarm, 1 Ei, 60 g Mehl, 65 g gemahlene Mandeln, 1 TL Backpulver, ½ TL Zimt, 90 g Karotten, geschält und fein geraspelt | **Zutaten für den großen Osterhasen:** 100 g Zucker, 2 TL Vanillezucker, 130 g Butter, zimmerwarm, 3 Eier, 120 g Mehl, 130 g gemahlene Mandeln, 2 TL Backpulver, 1 TL Zimt, 180 g Karotten, geschält und fein geraspelt

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 155 °C) vorheizen. Die Form mit STÄDTER Back-Trennspray einsprühen und mit Mehl bestäuben.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren. Nach und nach die Eier hinzugeben und ca. 5 Minuten aufschlagen. Das Mehl, Backpulver, Zimt und die gemahlene Mandeln vermischen und unter die Masse rühren.

Zum Schluss die fein geraspelten Karotten unterheben und in die Form füllen. Vor dem Backen die Form mehrfach auf der Arbeitsplatte aufklopfen, sodass sich der Teig in der Form gleichmäßig verteilt.

Den großen Osterhasen möglichst weit oben im Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 155 °C) ca. 65 Minuten (die kleinen Form ca. 45 Minuten) backen.

Den Kuchen nach dem Backen ca. 20 Min. in der Form abkühlen lassen, mit einem Messer gegebenenfalls oben gerade schneiden und anschließend vorsichtig aus der Form lösen. Danach vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

