

## Rezept

# Glutenfreier Osterhase aus Rührteig

Ein Rezept von Glutenfreier Osterhase aus Rührteig, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	Salz
<b>2 EL</b> Rum (nach Belieben)	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>100 g</b> glutenfreies Mehl (z.B. Buchweizen oder Reismehl)	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>1-2 EL</b> Puderzucker	<b>50 g</b> gemahlene Mandeln

### Außerdem

Fett für die Form

glutenfreies Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Osterhase | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Form gut fetten, mit Mehl ausstreuen und zusammensetzen.
2. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Rum und Eiern mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und auf die Butter-Ei-Creme sieben. Mandeln dazugeben und alle drei Zutaten unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und dabei 2-3 cm Platz nach oben lassen.
4. Die Form leicht auf die Arbeitsfläche aufstoßen, damit sich der Teig darin gleichmäßig verteilt. Den Osterhasen im vorgeheizten Backofen (unten) 35-45 Min. backen, anschließend noch 10-15 Min. ruhen lassen, dann den Osterhasen vorsichtig aus der Form lösen. Das Gebäck auskühlen lassen.
5. Den Kuchenboden gerade schneiden, damit der Osterhase nicht umfällt. Kuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.