

Rezept

# Süßer Osterhase mit Eierlikör

Ein Rezept von Süßer Osterhase mit Eierlikör, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>80 g</b> zimmerwarme Butter	<b>60 g</b> Zucker
<b>1/2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1</b> Ei
<b>130 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>120 ml</b> Eierlikör	etwas Butter und Mehl für die Form
Puderrucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Osterhase | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1741 kcal, 81 g F, 23 g EW, 197 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 170°C Ober- /Unterhitze vorheizen. Die Backform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann das Ei unterrühren.
3. Backpulver und Mehl mischen und sieben. Anschließend nach und nach unter die übrige Masse heben.
4. Eierlikör hinzugeben und alles verrühren. Teig in die Form füllen und ca. 35 Minuten backen.
5. Backform mit einem feuchten Tuch umwickeln und auskühlen lassen.
6. Wenn etwas Teig über den Rand der Form gegangen ist, einfach mit einem Messer vorsichtig wegschneiden, um eine glatte Standfläche für den Hasen zu haben.
7. Abgekühlten Osterhasen vorsichtig aus der Form lösen.

8. Hasen vollständig auskühlen lassen und abschließend mit Puderzucker bestäuben.