

Eierlikör-Hase

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (16 Stücke)

- » 200g Butter/Margarine
- » 200g Zucker
- » 3 Ei(er)
- » 200g Mehl
- » 1/2 Pk. Backpulver
- » 150ml Eierlikör
- » 200g Kuvertüre (Vollmilch)
- » 50g Kuvertüre (weiß)
- » Pistazienkerne

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Fett mit Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver mischen, mit Eierlikör unterrühren. Eine Hasen-Backform (Inhalt 1l) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 90min backen.

2. Den Hasen kurz ruhen lassen, stürzen und auskühlen lassen. Vollmilch-Kuvertüre hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Hasen damit vollständig überziehen und trocknen lassen. Weiße Kuvertüre ebenfalls hacken und schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Hasen mit weißen Streifen verzieren und Pistazien als Halskrause darauf kleben.

Nährwerte: 280kcal/E3g/F18g/KH24g pro Stück

angelegt am: 13.03.2005

Rezept-Nr: 1672

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke