



Backen in der Osterzeit

Besonders zur Osterzeit wird wieder viel gebacken. Hier haben wir zwei Rezepte für österliches Backen vorbereitet. Außerdem können Sie sich bei Tipps zum Thema von der Firma KAISER geben lassen.

Unsere Backrezepte für die Osterzeit:

Schokohasen:

Zutaten für etwa 20 Stück:

für den Teig:

- 75 g Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 75 g Speisestärke
- 150 g Mehl
- 2 TL Zitronen-Aroma
- 30 g Kokosraspel

für den Guss:

- je 50 g weiße und Vollmilch-Couvertüre
- je 1 EL Puderzucker und Kakaopulver

Zubereitung:

Margarine und Zucker cremig rühren und das Ei zugeben. Speisestärke und Mehl mischen, sieben und mit Zitronen-Aroma und den Kokosraspeln verkneten. Etwa 30 Minuten kühlstellen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform die Hasen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backen:

Backofen vorheizen auf 175°C, ca. 15 Minuten backen.

Die Couvertüre nach Anweisung schmelzen und die Hasen damit bestreichen, fest werden lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Besonders hübsch stehen die Schokohasen am Osterstrauß aus. Für das Bändchen vor dem Backen ein Loch in den Teig stechen.

Osterlamm mit weißer Schokolade:

Zutaten für den Teig:

- 100 g Margarine
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 2 Eier
- 4 EL Multivitamin-Saft
- 1 Päckchen Zitronen-Aroma
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

außerdem:

- Semmelmehl zum Ausstreuen
- 150 g weiße Couvertüre

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Vanille-Zucker cremig rühren und die Eier, Vitaminsaft, Zitronen-Aroma und Salz zugeben. Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Creme sieben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die gefettete und mit Semmelmehl ausgestreute Lamm-Backform füllen.

Backen:

Backofen vorheizen auf 200°C, ca. 45 Minuten backen.

3/4 der Couvertüre nach Anweisung schmelzen und das abgekühlte Lamm damit überziehen. Die restliche Couvertüre raspeln und über den noch weichen Überzug streuen. Als Augen dienen 2 Rosinen.

- 
- A vertical stack of four social media sharing icons. From top to bottom: a light blue icon with the text 'twittern', a dark blue icon with the text 'teilen', a red icon with the text 'merken', and a green icon with the text 'teilen'. Each icon has a small white dot to its left.
- [twittern](#)
 - [teilen](#)
 - [merken](#)
 - [teilen](#)



Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/backrezepte-fuer-die-osterzeit/>