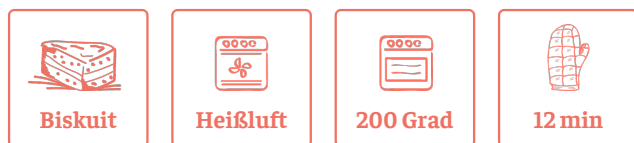


BISKUITHASEN

★★★★★ 5 bei 15 Bewertungen



Backen
mit
Christina

Zubereitung

- 1 Die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2 Die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren und anschließend das Mineralwasser dazumischen.
- 3 Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vorsichtig unterheben, dafür immer nur Esslöffel für Esslöffel zugeben, bis das Mehl aufgebraucht ist.
- 4 Zuletzt den Schnee behutsam unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Heißluft ca. 12 Minuten backen.
- 5 Für die Creme Mascarpone mit Zucker glatt rühren. Schlagobers schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme nun noch in einen Spritzbeutel füllen.
- 6 Den fertig gebackenen Biskuitboden vom Backpapier lösen und die schöne Seite nach unten drehen. Nun die Hasen ausstechen und mit Creme zusammensetzen. Ich habe die Hasen noch mit Kulleraugen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/zucker-kulleraugen/>) verziert und mit Staubzucker bestreut.



Zutaten

FÜR CA. 6 HASEN

TEIG

- 3 Eier (Größe L)
- 120 g Zucker
- 4 EL Mineralwasser oder Leitungswasser
- 120 g Mehl
- 8 g Backpulver

CREME

- 150 g Schlagobers
- 150 g Mascarpone
- 16 g Vanillezucker