BISKUITHASEN

5 bei 15 Bewertungen

Backen mit Christina

Biskuit | Heißluft | 200 Grad | 12 min

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