OSTERHASE

5 bei 27 Bewertungen

50 min | Grundteig | 170 Grad

Zubereitung

1. Zuerst die Backform mit flüssiger Butter einpinseln und dünn mit Brösel einstreuen. Danach den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
2. Für den Teig Zucker, Öl und Eier gut verrühren. Danach Weizenmehl, Backpulver und Naturjoghurt unterrühren.
3. Den Teig in die Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 25-30 Minuten backen.
4. Den fertig gebackenen Hasen in der Form 15 Minuten auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.



Zutaten

FÜR 1 OSTERHASE (BACKFORM MIT 1000ML)

FÜR DIE FORM

- Butter
- Brösel

TEIG

90 g	Zucker
100 g	Öl
2	Eier
110 g	Weizenmehl 700
6 g	Backpulver
55 g	Naturjoghurt