

# OSTERHASE

★★★★★ 5 bei 26 Bewertungen



## 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.

Backen  
mit  
Christina



## 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