



Osterhäsli

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Backen: ca. 20 Min.
Für 2 Backformen Gugelhöpfl
«petit»
Trocknen: ca. 30 Min.
Ergibt 12 Stück

80g Butter, weich

80g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale

100g gemahlene geschälte Mandeln

2 EL Maizena

½ TL Backpulver

12 Pralinékugeln (z. B. Bio Truffles au chocolat noir 71%)

2 Beutel helle, dunkle oder weisse Kuchenglasur (je ca. 125 g), geschmolzen

24 Mandeln

24 Zuckeraugen
farbige Zuckereier

12 Marzipanrübli

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren, rühren, bis die Masse heller ist. Eier und alle Zutaten bis und mit Backpulver daruntermischen.
2. Backformen auf ein Blech stellen. Masse in einen Einweg-Spritzsack füllen, an der Spitze ca. 1 cm abschneiden, Teig bis an den Rand in die Förmchen füllen.
3. **Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen. 12 Gugelhöpfl mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen (restliche Gugelhöpfl siehe Haltbarkeit).
4. Pralinékugeln auf die Gugelhöpfl legen. Schokoladeglasur in dünnem Strahl kreisförmig über die Kugeln giessen. Je zwei Mandeln als Ohren auf den Kopf eines Häslis setzen. Je zwei Zuckeraugen als Augen, Zuckereier als Knöpfe und Marzipanrübli an der Seite des Bauches ankleben, Häslis ca. 30 Min. trocknen lassen.

Haltbarkeit: Die restlichen 18 Gugelhöpfl in einer Dose, gut verschlossen, kühl und trocken, ca. 1 Woche aufbewahren. Im Tiefkühler ca. 2 Monate, auf einem Gitter auftauen.

Stück: 365 kcal, E 6 g, Kh 25 g, F 25 g

Film auf:
videos.bettybossi.ch

FÜR PERFEKTEN BACKSPASS



Backform Gugelhöpfl «petit»

Eigentlich haben wir die Form zum Backen von Gugelhöpfl konzipiert. Aber dann hatten wir noch so viele andere Ideen – wie die niedlichen Osterhäslis links im Rezept.



Muffins-Backform «easybake»

Die Einwegformen «easybake» machen das Backen von Muffins oder Cupcakes (siehe Rezept auf Seite 20) kinderleicht. Die Kartonhalterung sorgt für die nötige Stabilität.

Zuckeraugen

Damit Osterhäslis und andere süsse Tierchen einen nett anschauen: essbare Zuckeraugen.



Zuckereier und -schmetterlinge

Toll zum Dekorieren von Cupcakes und Muffins: essbare Eier und Schmetterlinge aus Zucker!



Hasen- und Küken-Ausstecher

Ob für süsses Gebäck (wie die Hasenguetzli auf Seite 21) oder pikante Kleinigkeiten (wie die Polenta-Küken auf Seite 14) – diese Ausstecher zaubern Osterstimmung auf den Tisch!

Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage und auf unserer Website

www.bettybossi.ch