

Topfhasen

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für 6 Förmchen von je ca. 1½ dl, gefettet und bemehlt

300 g Mehl

80 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

2 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

180 g Crème fraîche

1½ dl Milch

100 g roter Marzipan

2 Esslöffel Erdbeerkonfitüre

1 Ei, verklopft

18 Rosinen

24 Mandelstifte

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.

2. Crème fraîche mit Milch verrühren, darunter mischen, zu einem glatten Teig kneten.

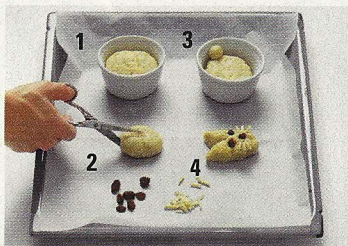
3. Marzipan und Konfitüre mit einer Gabel mischen.

Formen: siehe «Gewusst wie».

Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Hasenköpfe herausnehmen. Töpfchen ca. 10 Min. fertig backen, herausnehmen, auskühlen. Köpfe mithilfe von Zahnstochern auf die Körper stecken.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt ca. 2 Tage.

Pro Stück: 17 g Fett, 10 g Eiweiss, 70 g Kohlenhydrate, 1974 kJ (472 kcal)



Gewusst wie: ½ des Teiges für die Köpfe beiseite stellen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, in 6 Scheiben schneiden, etwas flach drücken. Je ca. 1 TL Marzipanmasse in die Mitte setzen, Teig verschliessen, mit dem Verschluss nach unten in die vorbereiteten Förmchen setzen (1). Beiseite gestellten Teig zu einer Rolle formen, in 7 Scheiben schneiden. 6 Scheiben zu einem Oval formen, Ohren einschneiden (2). Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus der restlichen Teigscheibe 6 Kugeln formen, als Schwänzchen ins Förmchen setzen (3), mit Eigelb bestreichen. 2 Rosinen als Augen, 1 Rosine als Nase und Mandelstifte als Schnauzhaare in den Teig drücken (4).

