

# Osterhasengugelhupf

## Arbeitsmaterialien:

- Rührschüssel
- Mixer
- Nudelholz
- Frischhaltefolie
- Ausstechformen
- Backpapier
- Minigugelhupfform
- Spitzbeutel
- Zahnstocher



## Für die Ohren

120g weiche Butter	schlagen und
80 g Puderzucker	hinzufügen. Anschließend
1 Ei	
1 Prise Salz	und
½ TL Vanilleextrakt	untermixen.
100 g gemahlene Mandeln	mit
220g Mehl	vermengen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Tiefkühlschrank legen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit Hilfe eines Kreisausstechers die Ohren ausstechen. Die Kekse müssen nun für ca. 12 bis 15 Minuten in den Backofen.

## Für die Gugelhupfe:

120g weiche Butter	schlagen und
120g Zucker	hinzufügen. Anschließend
3 Eier	
1 Prise Salz	und
1 TL Vanillepulver	untermixen.
60g Gries	mit
150g Mehl	und
2 TL Backpulver	vermengen unter die flüssigen Zutaten heben

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Gugelhupfteig in einen Spitzbeutel füllen und in die Formen spritzen. Den Kuchen nun für ca. 20-25 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen.

1 Eiweiß	mit einer Gabel leicht schaumig schlagen.
100g Puderzucker	hinzufügen und solange vermengen bis ein glatter Guss entstanden ist

Die Ohren von einer Seite in den Guss tunken. Mit einem Zahnstocher und etwas Lebensmittelfarbe das Eiweiß direkt am Ohr nach Belieben rosa einfärben.

Die Minigugelhupfe an der Unterseite gerade abschneiden. Zuckerguss auf eine Hälfte streichen und den zweiten drauf setzen. Auf die Oberseite nochmals Zuckerguss geben und gleich zwei Ohren reinstecken. An dieser Stelle könnt Ihr noch Deko wie Minimarshmallows anbringen.

