

Spruengli - Biskuithasen

Kategorien: Backen, Saison, Ostern, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Zucker; (1)
4		groß. Eier
4		Eigelb
35	Gramm	Mandeln; geschaelt
35	Gramm	Zucker; (2)
250	Gramm	Weizenmehl
10	Gramm	Abgeriebene Zitronenschale

Anleitung:

Mandeln und Zucker (2) im Moerser fein zerstoßen und mit etwas Wasser streichfähig machen (oder eine entsprechende Menge fertige Mandelmasse kaufen). Zucker (1), Eier und Eigelb im handwarmen Wasserbad solange schlagen, bis die Masse schön cremig ist. Mandelmasse beifügen. Weizenmehl und Zitronenschale dazugeben, alles gut mischen. Die Hasenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Biskuitmasse zu 4/5 einfüllen und bei ca. 175 GradC 40 bis 60 Minuten backen.