

# Osterhase und Osterlamm à la VERPOORTEN

## Zutaten

Osterrezepte für Ihr Oster-Menü - neue Backrezepte Ostern 2020: "Osterhase und Osterlamm à la VERPOORTEN"

für 700 ml Osterhasen o. Osterlamm Backformen  
(antihafbeschichtete Backform von Kaiser)

### Für die Backform:

50 g Butter, pomadig  
50 g Mehl

### Für die Sandmasse:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
115 g Butter oder Margarine  
115 g Zucker  
2 Eier  
100 g Mehl  
75 g Stärkemehl (Weizenpuder, Mondamin)  
½ TL Backpulver (5-7 g)  
1 Prise Salz  
Zitronenabrieb  
Mark einer Vanilleschote

### Zum Abstauben:

50 g Puderzucker

## Zubereitung

TIPP: Alternativ können Sie das Gebäckstück auch mit buntem Marzipan „verkleiden“.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht Frohe Ostern und einen guten Appetit!

## Schritt für Schritt Anleitung

1. Butter in der Mikrowelle leicht erwärmen, sodass sie eine streichfähige Konsistenz erhält. Mit einem breiten Pinsel die Backform im Bereich des Reliefs gut ausbuttern.

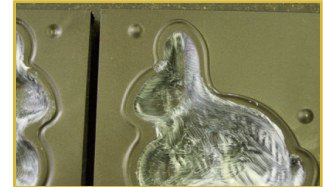


[Link zum Rezept: Osterhase und Osterlamm à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)

# Osterhase und Osterlamm à la VERPOORTEN

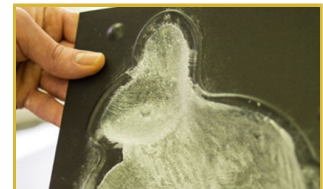
2. Die inneren Konturen des Osterhasen sollten nach dem vollständigen Einfetten der Kaiser Backform noch erkennbar sein.



3. Anschließend die Backform mit reichlich Mehl bestäuben.



4. Das überschüssige Mehl durch leichtes Klopfen der Backform auf die Arbeitsfläche lösen, sodass das "Innenleben" des Osterhasen gleichmäßig gemehlt ist.



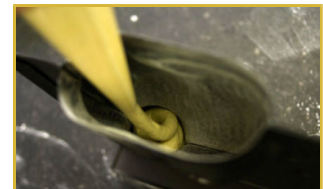
5. Jetzt wird die Backform nach Herstellerangaben zusammengesetzt und fixiert.



6. Butter, Zucker und Gewürze mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eier und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen, im Wechsel mit dem Mehl/Stärke-Gemisch in die Buttermischung einrühren und weiter aufschlagen, bis die Zutaten vollständig vermischt sind.



7. Die schaumig geschlagene Sandmasse mit dem Spritzbeutel in die Backform einfüllen.



[Link zum Rezept: Osterhase und Osterlamm à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)

# Osterhase und Osterlamm à la VERPOORTEN

**8.** Die Backform sollte zu drei Vierteln mit der Sandmasse gefüllt sein. Dann bei 160°C (Umluft) oder 180°C (Ober/Unterhitze) ca. 40-45 Min. backen.



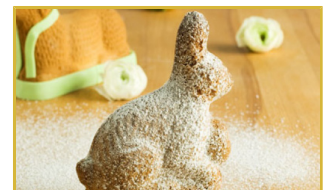
**9.** Nach dem Backen die Fixierung der Form entfernen und die Backform vorsichtig vom Osterlamm oder dem Osterhasen lösen. Jetzt kann das fertige Gebäck auf einem Kuchengitter auskühlen.



**10.** Erst nach dem Auskühlen werden überschüssige Teigreste von dem Ostergebäck vorsichtig mit einem kleinen Messer entfernt.



**11.** Zum Schluss wird die possierliche Köstlichkeit klassisch mit Puderzucker bestäubt.



Link zum Rezept: [Osterhase und Osterlamm à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)