

Rezept Biskuit-Osterhase

Zutaten:

- 8 Eier
- 16 EL Zucker
- 2 Vanillezucker
- 16 EL Mehl
- 1 Backpulver
- 16 EL Salatöl
- dunkle Schokoglasur
- essbare Kuchendekoration



Zubereitung:

- Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver und Salatöl zur Zucker-Ei-Masse geben und unterrühren.
- Zum Schluss das Eiweiß unterheben
- Den Teig auf einem Backblech verteilen und bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) in den Backofen schieben, bis die Oberseite goldbraun ist.

- Wenn der Biskuitboden abgekühlt ist, könnt ihr mit Hilfe der selbstgemachten Schablone Hasenköpfe aus dem Teig schneiden und mit Schokoglasur und anderer Deko verzieren.

