


Aprikosen-Hase

Mit einem Mantel aus süßer Mascarpone und fruchtigen Aprikosen haben wir unseren Lieblingshasen bereits gefunden

etwa 20 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

180 g weiche Butter oder
Margarine
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Belag:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
400 g kalte Schlagsahne
250 g Mascarpone
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Auf einem Stück Backpapier (40 x 30 cm) einen Hasenkopf (etwa 38 cm lang und 23 cm breit) aufzeichnen. Das Backblech fetten und mit dem Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren.

3 Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit einem angefeuchteten Messer gleichmäßig etwa 1 cm dick (auch die langen Ohren) in die Schablone streichen und die Ränder evtl. etwas glätten. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



- 4 Nach dem Backen das Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäck auf eine große Tortenplatte legen.

- 5 **Belag:**
Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen, abmessen und evtl. mit Wasser auf 250 ml auffüllen. 3 Aprikosenhälften zum Garnieren beiseitelegen, übrige Aprikosen fein würfeln. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber nur mit Zucker und abgemessener Aprikosenflüssigkeit**, zubereiten. Aprikosenwürfel unterheben, Guss leicht abkühlen lassen, die Fruchtmasse auf dem Hasen-Gebäck verteilen und dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Belag erkalten lassen.

- 6 Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren, Sahne unterheben. Die Mascarpone-Sahne auf dem Fruchtbelag verstreichen und mit der runden Seite eines Teelöffels wellenförmige Spitzen ziehen. Zwei der übrigen Aprikosenhälften als "Augen" auflegen. Von der dritten Hälfte ein dreieckiges Stück für die "Nase" abschneiden und den Rest in sehr feinen Streifen als "Barthaare" auf das Hasengesicht legen. Gebäck bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Torte maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.

