

## Süßer Osterhase



**Gebäck**  
Rezeptart



**20 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

35 Minuten Backzeit



### Zutaten für 4 (eine Form) Portionen

50 g Butter  
20 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
50 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 großes Ei  
2 EL Rum  
1 Prise Salz  
80 g Weizenmehl universal  
1 EL (ca. 15 g) Stärkemehl  
½ gestrichener TL Backpulver  
nach Belieben: 1 EL gehackte steirische Kürbiskerne

zum Bestreuen: Puderzucker

### Zubereitung

Eine Hasenform befeuchten, zusammenbauen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Butter mit Kürbiskernöl cremig schlagen, mit Ei und Zucker zu einem flaumigen Abtrieb rühren. Vanillezucker, Rum, Salz und evtl. Kürbiskerne zugeben und gut vermengen.  
Mehl in eine extra Schüssel einwiegen, Stärkemehl und Backpulver zugeben, gut miteinander vermischen. Nach und nach und nach das Mehlgemisch unter den Teig rühren.  
Den Teig in die Hasenform, für 30 bis 40 Minuten backen und anschließend ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann den Hasen aus der Form nehmen und Stellfläche eventuell begradigen.  
Nachdem der Hase abgekühlt ist, leicht mit Puderzucker bestreuen.

**Rezept von Theresia Fastian / Foto: Stefan Kristoferitsch**