



## Rezept für Osterhase oder Osterlamm mit Kakao



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 50 min

Sie benötigen eine Osterhasen- oder Osterlamm Backform. Je nach Größe der Backform muss die Menge der Zutaten angepasst werden. Die angegebene Menge reicht für eine Backform mit 0,5 l Fassung.

### Zutaten:

- 75 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 50 g Butter (zimmerwarm)
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 1/2 TL Backpulver
- 5 Tropfen Rumaroma
- 1 EL Milch
- 1 EL dunkles Kakaopulver
- 1 Prise Salz

- etwas Puderzucker zum Bestreuen

## **Zubereitung:**

Den Backofen vorheizen. Die Backform leicht einfetten. Die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und das Ei schaumig schlagen. Anschließend die restlichen Zutaten langsam dazugeben. Solange rühren bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig in die Osterform füllen und auf mittlerer Schiene backen. Nach dem Backen auskühlen lassen, aus der Form lösen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Für ein helles Osterlamm, das Kakaopulver einfach weglassen.

## **Backzeit:**

Bei Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten bei 175°C.  
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

