



café
im Glashaus

Österliches Backrezept von Verena Räuber

(Backgruppe am Montag, Cafédeko)

Ihr benötigt für das Rezept folgende Zutaten:
(reicht für 2 Hasenformen)

2 Eier
100 gr Zucker
100 gr (geschmacksneutrales) Öl
100 ml Apfelsaft
2 Eßl. Kakao (für dunklen Teig)
150 gr Mehl
2 Tel. Backpulver
Margarine oder Butter zum fetten der Backformen



Backformen zum Befüllen für Hasen,
Lämmerform ... Oder kleine Backformen
wie Gugelhupf o.ä.

Alles in einer Schüssel miteinander zu einem feinen Teig verrühren.
Die Backformen auseinander nehmen und gut fetten, wieder verschließen.

Dann wird der Teig eingefüllt, nicht ganz voll, da er sonst beim Backen überläuft.

Auf die unterste Schiene auf ein Backblech stellen und bei 180 Grad. 20-30 min
backen, je nach Formgröße.



café
im Glashaus



Gut abkühlen lassen, den Boden mit einem Messer gerade schneiden (die Reste sind zum Naschen



Formen nach dem Erkalten öffnen und mit Schokoglasur, Puderzucker ... verzieren.



Als Deko ein Band um den Hals der Tiere, Glöckchen o.ä. Hier könnt ihr eurer Fantasie freien Lauf lassen. Der Teig hält gut, auch wenn die Reise im Päckchen etwas länger dauert.

Wir wünschen euch eine schöne Osterzeit

Bleibt gesund und munter

Euer Café- und Küchenteam des Café im Glashaus