

(Osterhasen Rührteig aus Silikonformen-für 12 kl. Hasen oder 2 gr. Hasen)

250 g Margarine

200 g Zucker

4 Eier

250 g Mehl

1 Päckchen Vanillinzucker

½ Päckchen Backpulver

½ Fläschchen VanilleAroma



Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Margarine in Schüssel geben und schaumig rühren
2. Mehl nach und nach zugeben
3. Rest Mehl mit Backpulver mischen und zum Schluss dazugeben
4. Locker rühren
5. Formen* groß und/oder klein bis zur Hälfte füllen

Backzeit: klein 180°Grad Umluft 12-15 Minuten, mittlere Schiene

Backzeit: groß 18ten, 180 Grad Umluft 30-35 Minuten, mittlere Schiene

*Formen von gelb blauen Discounter im März 2013 ☺