

---

# Limoncello Osterhase

## Für den Rührteig:

90 g Butter

90 g Zucker

1 Ei

1 TL Vanillezucker

90 g Weizenmehl 405

50 g gem. geschälte Mandeln

1 TL Backpulver

50 ml Limoncello

Etwas abgeriebene Zitronenschale

## Zum Fertigstellen:

Etwas Puderzucker

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach das Ei und den Limoncello zugeben und unterrühren. Zitronenschale einrühren. Weizenmehl, Mandeln und Backpulver unterheben.

Die Backform gut fetten und bemehlen. Oder mit Backtrennmittel großzügig bestreichen, Form zusammenbauen und den Teig einfüllen. Darauf achten, dass sich der Teig gut verteilt.

Den Osterhasen im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Anschließend den Hasen etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen.

Den Hasen unten etwas begradigen und abkühlen lassen.

Zum Schluss den Hasen mit Puderzucker besieben.

---

**Formgröße:** 600 ml

**Backtemperatur:** 175°C

**Backzeit:** 40 Minuten

