

Nusschase



Zutaten:

70 g Butter
70 g Zucker
1 Ei (L)
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Rum
65 g Mehl
30 g Haselnüsse gemahlen
½ gestrichener TL Backpulver
Nusskuvertüre

Ofen auf 180 ° vorheizen.

Eiweiß mit der halben Zuckermenge steif schlagen.

Butter, restlicher Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Rum schaumig rühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver vermischen, unterrühren. Eischnee unterheben.

Hasen-Backform fetten, den Teig einfüllen, glatt streichen. Auf der untersten Schiene ca. 35-40 Minuten backen.

Am besten nach dem Backen in ein feuchtes Küchentuch wickeln, nach ca. 10 Minuten ganz vorsichtig die beiden Formteile lösen.

Den abgekühlten Hasen mit der Haselnusskuvertüre bestreichen und evtl. mit bunten Streuseln verzieren.

