



# Fantakuchen



1 Blech ca. 40 x 25 x 5

## ZUTATEN

1 Tasse = 150g ;-)

- 3 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tasse Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Gr. M)
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse + etwas Orangenlimonade
- 1 Pck. (250 g) Puderzucker

Optional:

- bunte Zuckerstreusel, Schokolinsen oder Gummibärchen zum Verzieren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen vorheizen Umluft: 160 °C
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Öl und Limonade mit dem Handmixer in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
3. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Teig draufgeben und glattstreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen Umluft: 160 °C auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist. ACHTUNG! Je nachdem, wie dick der Kuchenteig ist, variiert die Backzeit! - Stäbchentest!
5. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
6. Für den Zuckerguss 250 g Puderzucker mit der Limonade zu einem geschmeidigen Guss verrühren. Dazu ca. 4-5 EL Limonade LÖFFELWEISE unterrühren, bis ein glatter Guss entstanden ist. Gleichmäßig auf den Kuchen verstreichen und sofort mit bunten Zuckerstreuseln, Schokolinsen oder Gummibärchen verzieren.



# Stutenhäschchen

 ca. 10 Stück

## ZUTATEN

- 500 g + 50 g Mehl (Typ 405 oder 550) und etwas zum Ausrollen
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel frische Hefe
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml lauwarme Milch
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- Rosinen oder Schokotropfen (für Augen und Nase)
- Mandeln, gehobelt (zum Verzieren)



## ZUBEREITUNG

1. 500g Mehl, Zucker, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Milch und weiche Butter dazugeben, dann das Ei einarbeiten. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Wenn zu dünn, langsam das restl. Mehl zugeben. Der Teig sollte eine Kugel formen und sich selbstständig vom Schüsselrand lösen.
2. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf einer bemehlten Fläche 1 cm dick ausrollen, Nicht dünner! Wir machen ja Stuten-Hasen und keine Kekse! ;-)
4. Hasen mit Ausstechformen ausstechen oder per Hand formen. Mit Rosinen, Schokotropfen oder Mandeln dekorieren.
5. Die Hasen mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.

Hinweis: Schokotropfen verlaufen leicht, wenn sie direkt auf der Oberfläche sitzen. Etwas eindrücken oder spezielle Backschokotropfen (backfeste) verwenden, die hitzebeständiger sind.

Manchmal ist Essen mehr als nur satt werden:  
Mehr Tipps und Ideen auf [esszimmer.nrw](http://esszimmer.nrw)  
oder scannen Sie einfach den QR-Code!



find me on:  
   [@esszimmer.nrw](mailto:esszimmer.nrw)



# Osterkekse



ca. 30 Kekse

## ZUTATEN

- 150 g Margarine
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronen-Abrieb
- 1 Ei Milch
- 200 g Dinkelmehl
- 75 g Speisestärke
- 1 Pck (250 g) Puderzucker
- 4-5 Ei Zitronensaft
- Zuckerstreusel zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Margarine, Zucker, Vanillezucker & Abrieb einer Zitrone mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
2. Dinkelmehl, Speisestärke, Zitronensaft & Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank geben.
4. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig ca. 2 mm ausrollen, mit Keksausstechern ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Osterkekse für ca. 10-11 Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Zum Dekorieren 250 g Puderzucker mit der Limonade zu einem geschmeidigen Guss verrühren. Dazu ca. 4-5 EL Limonade LÖFFELWEISE untermischen, bis ein glatter Guss entstanden ist. Plätzchen damit bestreichen und sofort mit z.B. bunten Zuckerstreuseln, verzieren.

