



kcal

### Nährwertangaben

Pro Portion:

ca. 335 kcal • 7 g Eiweiß • 16 g Fett •

41 g Kohlenhydrate



Foto: Rama



# Schlappohr- törtchen

Ca. 40 Minuten Arbeitszeit; ; ca. 40 Minuten Backzeit

Portionen 12

## Für den Teig:

4 Eier (M)  
1 Prise Salz  
250 g Schokolade, grob gehackt  
100 g Puderzucker  
80 g Margarine (z. B. von Rama)  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Mehl  
2 gestr. TL Backpulver  
100 ml Milch

## Außerdem:

45 g Puderzucker  
1 EL Orangensaft  
50 g Marzipan  
12 rosa Zuckerperlen  
Schwarze Zuckerschrift

**D**amit sich der Osterhase in bester Gesellschaft wissen kann, präsentieren wir Ihnen dieses Rezept. Die kleinen Schlappohr-Häschen sind nicht nur total schokoladig, sondern auch ein echter Hingucker!

- 1 Zwölf Förmchen (Ø 8 cm) einfetten. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.
- 2 Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, umfüllen und kalt stellen.
- 3 Schokolade zerkleinern, bei einem Wasserbad schmelzen und umfüllen.
- 4 Puderzucker, Margarine, Vanillezucker, Eigelbe, Mehl, Backpulver und Milch verrühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Eischnee mit dem Spatel unterheben.
- 5 Teig in die Förmchen füllen und ca. 40 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus den Förmchen nehmen.
- 6 Puderzucker mit Orangensaft zu einer Glasur verrühren.
- 7 Marzipan 0,5 cm dick ausrollen. Daraus mit einem Teigrad 24 Hasenohren ausrollen. Aus der Glasur Augen und Mund malen. Zuckerperlen als +Nase zwischen die Barthaare legen. Mit Zuckerschrift Punkte in die Augen zeichnen. Die Ohren mit der restlichen Glasur an die Törtchen kleben.

