



Rührteig-Klassiker

der Osterhasen-hupf-hupf-Hupf

OSTERN IST PURE LEBENSFREUDE. UND WER NICHT AN DEN OSTERHASEN GLAUBT, IST SELBER SCHULD. FÜR DIE KINDER IST OSTERN DAS AUFREGENDSTE FAMILIENFEST DES JAHRES. FÜR NONA DER TAG MIT DEN FRÖHLICHSTEN HUPFEN DER WELT. VOR SO VIEL LIEBE KANN SICH NIEMAND VERSTECKEN!

Zimmerwarme Butter und Zucker leicht schaumig rühren, die Eier dazugeben und weiter rühren. Mit Mehl, Backpulver und Vanille zu einem Teig verarbeiten. Dieses Grundrezept können Sie durch die Zugabe von weiteren Zutaten so variieren, dass Sie unterschiedliche Gugl-Sorten für den Ostertisch mischen können. Unser Osterthema sind Trockenfrüchte, gemäß Zutatenliste, die Sie klein gehackt unter den Teig mischen. Je nach Geschmack verfeinern Sie das Rezept für die erwachsenen Gugl-Fans mit einem Schuss Orangenlikör und einer Messerspitze Nelken. Den Teig gut gehäuft in die Förmchen geben und 7 Minuten backen.

Für die Zuckerglasur das Eiweiß kurz anschlagen, nicht steif schlagen! Puderzucker zugeben und glatt rühren. Durch Zugabe von Zitronensaft (oder Wasser) wird der Guss dünner.

200 g Butter

180 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

1 Prise Vanille

1,5 TL Backpulver

50 g getrocknete Cranberry,
klein gehackt

50 g getrocknete Mango,
klein gehackt

50 g Zitronat, klein gehackt

50 g Orangeat, klein gehackt

1 Schuss Cointreau

1 Msp. gemahlene Nelken

Glasur:

1 Eiweiß

250g Puderzucker

Nonas Extra-Tipp:
Das Grundrezept für den
Osterhupf ist der einfache
Rührteig.