



## Zitronen-Osterhase

Ergibt: 1 Hasen, 0,5 l Backform

### Zutaten:

70 g Butter, weich + etwas zum Einfetten

50 g Erythrit

1 Ei (Größe L)

1 Msp Vanilleextrakt

½ Zitrone, davon Saft und Abrieb

80 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

30 g blanchierte Mandeln, gemahlen

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
2. Die Butter mit dem Erythrit schaumig rühren. Dann das Ei und die Vanille hinzufügen und gut verrühren.
3. In der Zwischenzeit die Schale der halben Zitrone abreiben und den Saft auspressen.
4. Zitronensaft und -abrieb zusammen mit dem Mehl, Backpulver, Salz und den Mandeln unterrühren.
5. Die Hasenform gut einfetten, wieder zusammen setzen und aufrecht hinstellen. Dann den Teig einfüllen, dabei ab und zu die Form auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Den Teig glattstreichen und die Form auf ein Backblech stellen.
6. Das Blech in den Ofen schieben und den Kuchen ca. 30 – 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, wenn kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, ist er gut.
7. Den Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen, bis diese kalt genug ist, dass man die Klammern abziehen kann. Dann die Form lösen und den Teig auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Wenn er abgekühlt ist, nach Belieben verzieren, z. B. mit Puderzucker bestreuen oder einen Guss aus Zitronensaft und Puderzucker herstellen. Tipp: Erythrit-Puderzucker gibt es mittlerweile zu kaufen, wenn man keinen hat, kann man den Erythrit aber auch in einem Multi-Zerkleinerer fein mahlen.

