

# Osterhasen-Dessert

## Du brauchst für 4 Desserts:

- 125 g Sahnequark
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- neutrales Öl zum Frittieren (z. B. Sonnenblumenöl)
- Zuckerguss
- Kokosraspel
- 500 g Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 200 g Sahne
- 150 g Naturjoghurt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft

## Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Rollfondant rosa
- Richie's Bakery: Rollfondant weiß
- schwarze Lebensmittelfarbe
- Zahnstocher
- Richie's Bakery: Glasur Chips mit Erdbeergeschmack
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Grün, Türkis, Lila und Gelb

## Los geht's:

1. Trenn die Eier. Schlage das Eiweiß steif. Dann verrührst Du das Eigelb mit Quark, Mehl, Backpulver, Zucker, Wasser und Salz zu einem glatten Teig. Das Eiweiß hebst Du unter. Du formst kleine Klöße aus dem Teig und bäckst sie im heißen Fett goldgelb aus. Lasse sie abkühlen.
2. Anschließend bestreichst Du die Klöße dünn mit Zuckerguss und wälzt sie sofort in den Kokosraspeln.
3. Für die Hasenohren rollst Du weißen Fondant ca. 3 mm dünn aus und schneidest daraus mit Hilfe eines Messers die Ohren aus. Du kannst Dir vorher eine Vorlage zurechtzeichnen. Für das Innere der Ohren rollst Du den pinken Fondant ebenfalls aus – jedoch etwas dünner – und schneidest Dir den Innenteil zurecht. Diesen klebst Du mit etwas Zuckerguss auf das Weiße. Stecke Zahnstocher in den unteren Teil der Ohren, so dass sie einen besseren Halt haben. Aus dem pinken Fondant formst Du ebenfalls noch die Hasennasen. Ein bisschen weißen Fondant färbst Du mit schwarzer Lebensmittelfarbe und formst daraus die Augen. Die Augen und Ohren klebst Du wieder mit Zuckerguss fest.
4. Schneide die Erdbeeren in kleine Stücke.
5. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif. Den Mascarpone verrührst Du mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Creme. Hebe nun die Sahne darunter und 400 g der Erdbeeren.
6. Schmelze die Glasur Chips im heißen Wasserbad und bemale die Ränder der Gläser damit. Die Glitzer Cubies vermischt Du und streust sie sofort darüber.
7. Befülle jetzt die Gläser zu zwei Dritteln mit der Creme und bestücke sie mit den restlichen Erdbeeren.
8. Jetzt setzt Du den Quarkhasen darauf. Du kannst die Gläser noch mit essbaren Blumen und einer weiteren Erdbeere dekorieren.