

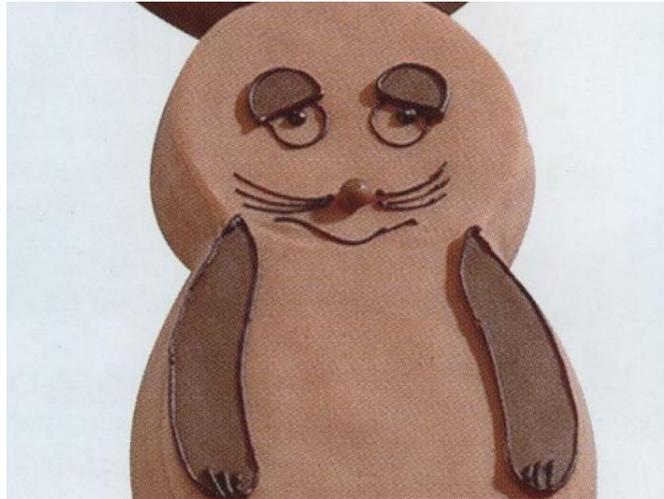
## Zutaten:

### Zutaten:

400 g Butter  
350 g Zucker  
Schale einer unbehandelten  
Zitrone  
1/4 TL Zimt  
7 Eier  
300 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1/2 P. Backpulver

### Verzierung:

200 g Marzipan  
125 g Puderzucker  
Speisefarbe (orange)  
  
Kakao  
50 g Zartbitter-Kuvertüre



**Backzeit:** 50min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C

## Zubereitung:

Butter mit Zucker, Zitronenschale und Zimt im **Schlagkessel** weißcremig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, mit dem **Müllermeister** drübersieben und mit dem **Hardliner** unterziehen.

**Hasy** auf einen **Thermostar** mit **Dauerbackunterlage** legen, Teig einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190° ca 50 Min. backen.

Den abgekühlten Rührteig aus der Form lösen. Die Hasenohren abschneiden, etwas in Form schneiden und umgedreht an den Kopf setzen. Marzipan mit Puderzucker verkneten und einen kleinen Teil für Ohren, Füße und Arme mit Kakao braun einfärben.

Restliches Marzipan orange einfärben und ausrollen, den Körper einpacken, braunes Marzipan ausrollen und Arme, Füße und Augendeckel zurecht schneiden.

Auf dem Körper leicht andrücken. Kuvertüre schmelzen und das Gesicht mit Augen, Schnäuzchen und Barthaaren aufspritzen.