

Zutaten:

Boden:

3 Eier
100 g Zucker
70 g Mehl
1 P. Vanillepuddingpulver

Füllung:

500 g Sahne
250 g Magerquark
1 kl. Dose Mischobst
1 P. Puddingpulver
ohne Kochen Vanillegeschmack

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Boden:

Eier trennen, Eiweiß und Zucker im **Schlagkessel** zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unterheben. Mehl und Puddingpulver mit dem Müllermeister über die Masse sieben, mit dem **Softliner** unterziehen.

Hasi auf den **Thermostar** mit **Dauerbackunterlage** legen, Teig einfüllen mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 Min. backen

Füllung:

Sahne im **Schlagkessel** halb steif schlagen, Quark unterrühren, Puddingpulver ohne Kochen direkt mit dem **Softliner** unterheben. **Hasy** auf die Platte **Kent** umsetzen 1/3 der Masse mit dem **Liftboy spitz** auf dem Boden glattstreichen, Obst auf die Creme geben.

Die restliche Creme in den **Spritzbeutel mit Lochtülle 20** und **Spaghettieinsatz** füllen und als Spaghettis auf dem Obst verteilen.

Mit Mokka-Bohnen und Mikadostäbchen als Hase verzieren.