

## DIE LIAISON DES FRÜHLINGS

# Erdbeertopflappen

### MATERIAL

- 20 028 94 RECORD 210, 50 g / ~ 90 m, hellgrün (1x)
- 20 028 83 RECORD 210, 50 g / ~ 90 m, kirsch (2x)
- 20 043 35 Häkelnadel, Aluminium / Kunststoff, 15 cm / 3,5 mm
- 11 744 42 Knopf, Primary, 7 x 7 mm, bunt

### ANLEITUNG:

#### FRUCHT (1X):

- Mit dem roten Garn für die Frucht beginnen
- 5 Luftmaschen zu einem Ring schließen
- 1 Luftmasche und 6 feste Maschen in den Ring häkeln und mit 1 Kettenmasche schließen
- 1. Reihe:
  - 1 Luftmasche - 2 feste Maschen in eine Masche der Vorderreihe
  - 2 feste Maschen - 2 feste Maschen in eine Masche
- 2. Reihe: 1 Luftmasche – 2 feste Maschen in eine Masche der Vorderreihe
- 4 feste Maschen – 2 feste Maschen in die letzte Masche
- 3. - 9. Reihe: 1 Luftmasche, 8 feste Maschen
- Dies bis zur 9. Reihe wiederholen. In der Mitte jeweils immer 2 Maschen mehr einfügen
- 10. + 11. Reihe: wieder am Anfang und Ende 2 Maschen in eine
- 12. - 29. Reihe: durchhäkeln
- 30. - 48. Reihe: am Anfang und Ende eine Masche überspringen, am Ende mit einer Kettenmasche schließen
- Zum Schluss 2 Runden umhäkeln

#### ERDBEERSTRUNK (6X):

- Mit dem grünen Garn 6 Luftmaschen zum Ring schließen
- 1. Reihe: 2 Luftmaschen – 12 Stäbchen mit Kettenmasche schließen
- 2. Reihe: 2 Luftmaschen – 2 Stäbchen in das 1. Stäbchen der 1. Runde
- 1 Stäbchen – 2 Stäbchen in eine Masche usw. mit Kettenmasche schließen
- 15 Luftmaschen mit Kettenmaschen zurückhäkeln – Runde weiterarbeiten: 2 Stäbchen in eins, 2 Stäbchen, 2 Stäbchen in eins, usw.



Idee & Realisation, Foto: efco creative GmbH

- 10 Luftmaschen mit 2 Kettenmaschen – 2 feste Maschen – 2 Stäbchen – 3 Doppelstäbchen zurückhäkeln
- In die 5. Masche vom Ring einstecken und eine feste Masche häkeln

#### ZUSAMMENFÜGEN:

- Fäden auf der Rückseite vernähen.
- Den Strunk mit grünem Nähgarn auf der Erdbeere annähen.
- Die Gelben Knöpfe auf der Erdbeere verteilen und festnähen.



© OZ-Verlags-GmbH/Nicole Böhm

# Blätterteighasen

MIT RHABARBERKOMPOTT & MASCARPONECREME

## ZUTATEN

2 Pack Blätterteig

**Für die Rhabarberkompott:** 700 g Rhabarber // 150 g Zucker // 60 ml heißes Wasser // 1 Pack Vanillezucker

**Für die Mascarponecreme:** 250 g Mascarpone // 100 g Magerquark // 200 g Sahne // 2 Pack Vanillezucker

**Außerdem:** Hasenaustecher // Spritzbeutel

## SO GEHT'S

1. Backofen auf Ober- Unterhitze 170 Grad vorheizen
2. Den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. 150 g Zucker und 1 Pack Vanillezucker in einem Topf karamellisieren lassen. Den Rhabarber und 60 ml heißes Wasser dazugeben. Den Rhabarber 5–10 min köcheln lassen bis er zerfallen ist. Abkühlen lassen. Evtl. muss man noch nachsüßen.
3. Backblech mit Backpapier vorbereiten. Blätterteig auspacken und beide Lagen übereinander legen. Jetzt die Osterhasen ausstechen und auf das Backpapier legen. Für ca. 15 min bei 170 Grad mittlere Schiene backen.
4. Wenn die Hasen fertig gebacken sind vollständig auskühlen lassen
5. 250 g Mascarpone, 100 g Magerquark und 2 Pack Vanillezucker in eine Schüssel geben und verrühren, 200 g Sahne schlagen und in die Mascarponecreme geben.
6. Hasen in der Mitte teilen. Als erstes Rhabarberkompott auf die untere Seite geben, dann die Mascarponecreme darauf verteilen — dass geht am besten mit einem Spritzbeutel. Den oberen Hasenteil darauf legen.

Fertig sind die luftig lockeren Blätterteighasen.



© OZ-Verlags-GmbH/Emma Riemer

## Osterhasen

### ZUTATEN FÜR 4 STÜCK:

- Für den Mürbeteig:** 400 g Mehl // 50 g Pistazien //  
2 TL Backpulver // 100 g Butter // 150 g Zucker // 2 Eier
- Für die Füllung:** 200 g Gelbe Rüben // 50 ml Orangensaft //  
4 Eier // etwas Orangenwasser/-likör // 100 g Zucker //  
2 EL Vanillezucker // 200 g Frischkäse // 200 g Schmand //  
250 g Magerquark // 2 EL Speisestärke
- Für die Ganache:** 200g Sahne // 200 g weiße Crispschokolade

### SO GEHT'S

1. Die Pistazien in der Küchenmaschine/Mörser mahlen, bis eine pulverartige Masse entsteht. Die trockenen Zutaten dazugeben. Die zerlassene Butter und die Eier dazu kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und kühlstellen.
2. Die Rüben schälen, klein schneiden und in dem Orangensaft langsam weich dünsten. Danach pürieren und abkühlen lassen.
3. Den Mürbeteig kann nun ausgerollt und in die gefettete Springform gelegt werden. Ein Rand ist nicht zwingend notwendig, wenn die Form gut eingefettet ist. Den Teig mit einer Gabel einstechen und in dem vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C für ca. 5-8 Minuten vorbacken. Den restlichen Mürbeteig ausrollen und Hasenköpfe ausstechen oder ausschneiden. Danach am unteren Ende des Kopfes zwei Zahnstocher hineinstecken und goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit die Eier für die Füllung trennen. Das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die restlichen

Zutaten unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den grünen Boden geben und für 40-50 Minuten backen. (erst öffnen wenn der Kuchen eine gold- bis haselnussbraune Farbe hat! Wenn der Kuchen Zug bekommt, fällt er in sich zusammen). Abkühlen lassen.

5. Für die Ganache die Schokolade zerkleinern. Die Sahne erhitzen, jedoch nicht zum kochen bringen. Die heiße Sahne auf die Schokolade geben und unter rühren auflösen. Die Masse kühl stellen.

6. Aus dem großen Kuchen mit einem Speisering ca. 8 kleine Zylinder ausstechen. (Aus den Resten können wunderbar auch kleine Blumen ausgestochen und ebenfalls dekoriert werden.)

7. Die Ganache aufschlagen und mit einem Spritzbeutel/Gefrierbeutel auf die Oberseite eines ausgestochenen Käsekuchens verteilen, einen zweiten darauf setzen. So entstehen 4 Häschenkörper. Die perfekte Dekoration sind essbare Blüten, passend zu Ostern.

8. Die Hasenköpfe können nun mit einem Zuckerguss bepinselt und dekoriert werden. Für einen braunen Hasen einfach etwas Kakaopulver hineinmischen. An diesem Punkt sind keine Grenzen gesetzt. Die fertigen Köpfe in den Kuchen stecken und die Schleife nicht vergessen. Wer sich kleine Ostereier selber machen möchte: Einfach Mandeln in Zuckerguss oder Ganache tunken und in Zuckerperlen/gemahlene Pistazien/Schokostreusel/ etc. wälzen.



© OZ-Verlags-GmbH/Silvia Fuchs

## Schoko-Hasen-Törtchen

### ZUTATEN FÜR 2 TÖRTCHEN

**Für das Mousse:** 100 g weiße Schokolade //

1 TL Kokosöl // 1.75 dl Sahne //

**Für das Biskuit:** 125 g Butter, weich // 125 g Zucker //

2 Eier // 125 ml Milch // 100 g weisse Schokolade //

1 TL Kokosöl // 50 g geriebene, geschälte Mandeln //

½ Päckchen Backpulver // 200 g Mehl

**Für die Törtchen:** 6 Schokoladeneier // 30 g dunkle Schokolade // wenig Kakaopulver

**Außerdem:** Spritzbeutel // runde Springform mit 24 cm Durchmesser

### SO GEHT'S

**1.** Für das Mousse die Sahne steif schlagen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit dem Öl in einer dünnwandigen Schüssel über warmem Wasser (nicht wärmer als 35 Grad) langsam schmelzen. Die flüssige Schokolade unter die Sahne heben und in einen Spritzbeutel füllen. 2 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

**2.** Für das Biskuit die Schokolade mit dem Öl, wie oben

beschrieben, schmelzen. Die Springform mit Butter fetten und den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter und Zucker mit der Küchenmaschine gut verrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Anschliessend Milch und geschmolzene Schokolade unter den Teig heben. Mandeln, Backpulver und Mehl in einer zweiten Schüssel mischen. Mehlmischung zur Buttermischung geben und nur noch kurz rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in die Form füllen und ca. 30 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

**3.** Aus dem Biskuit je zwei grössere und zwei kleinere Kreise ausstechen oder zuschneiden. Mousse mit dem Spritzbeutel auf die grösseren Kreise spritzen und mit einem nassen Messer glatt streichen. Die kleineren Kreise darauf setzen und ebenfalls mit Mousse überziehen. Die dunkle Schokolade in Stücke brechen und in einen Plastikbeutel geben. Diesen in warmes Wasser legen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, eine kleine Spitze des Plastikbeutels wegschneiden und die Hasengesichter auf die Törtchen spritzen. Aus den Schokoladeneiern die Hasenohren, -zähne und -pfoten zuschneiden und auf die Törtchen kleben. Mit etwas Kakaopulver bestreuen.

# Zuckerrosen SELBERMACHEN

Bestäuben Sie die Arbeitsunterlage mit Bäckerstärke und rollen sie die Blütenpaste ca. 1-2 mm dick aus.



**1.** Stechen Sie die Form aus und legen Sie diese auf die Arbeitsunterlage. Glätten Sie die Ecken und Kanten mit einem Rollstab oder einem Modellierwerkzeug. Benutzen Sie Bäckerstärke falls nötig.



**2.** Pinseln Sie eine Linie mit essbaren Kleber längs über die Mitte von Ihrem Fondant.



**3.** Falten Sie ihren Fondant in der Hälfte und drücken Sie ihn fest zusammen. Pinseln Sie erneut eine Linie essbaren Kleber auf der unteren Kante auf.



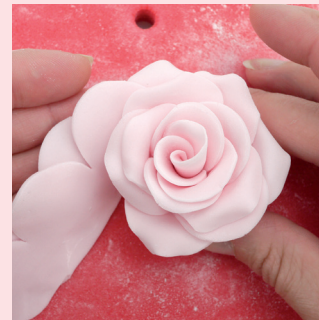
**4.** Fangen Sie an den Streifen einzurollen um die Basis der Rose zu bilden.



**5.** Rollen Sie weiter und achten Sie auf die Blüten.



**6.** Ein Ausgestochener Streifen wird benötigt um eine Rose mittlerer Größe zu machen.



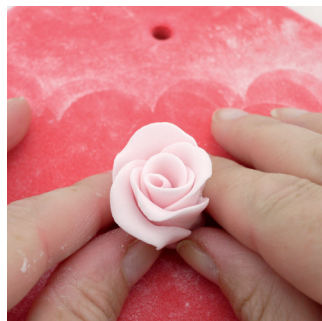
**7.** Um eine größere Rose zu bekommen, fügen Sie noch einen Streifen hinzu.



**8.** Für Knospen und kleine Rosen schneiden Sie die Paste in einem Winkel in 2 kleinere Formen



**9.** Runden Sie die Ecken ab und wiederholen Sie Schritt 2-4 nochmals.



**10.** Rollen Sie es fest zusammen und Formen so eine Rosenknospe oder eine kleine Rose daraus.