

Veganer Osterhase



**ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM
ODER 2 OSTERHASEN:**

- 1 BIO SONNE Zitrone
(nur der Abrieb)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
- 350 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 300 ml BIO SONNE Haferdrink
- 80 ml FRISAN Rapsöl
- 1 EL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver
- ¼ TL Salz
-
- 2 EL Puderzucker
(zum Bestäuben)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und vermengen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 170° C Umluft vorheizen.
3. Dann Öl, Zitronenabrieb und Haferdrink zügig unterrühren und den Teig in die gefettete Backform füllen.
4. Den Kuchen für 40–45 Minuten goldbraun backen und danach für 10 Minuten in der Form abkühlen lassen.
5. Im Anschluss behutsam aus der Form lösen, vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

