



Osterhasen mit Schuss

Zutaten

Eierlikör-Ganache

- 45 g Vollrahm
- 8 g Glukose
- 5 g Sorbit
- 5 g Butter

- 105 g Lindt Couverture | weiss
- 15 g Eierlikör oder Baileys

Zusätzlich

- 500 g Couverture | Milch

zum Schminken

- etwas Couverture | weiss
- etwas Couverture | dunkel



Menge:	12 Häschen à 15 g Füllung
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat bei Raumtemperatur

Herstellung der Eierlikör-Ganache

1. Zuerst hackst Du die weisse Couverture in kleine Stücke, damit sie schneller schmilzt und gibst sie anschliessend in eine Schüssel. Dann gibst Du die restlichen Zutaten bis und mit Butter in eine Pfanne, mischst diese durch und bringst sie zum Kochen.

Sobald die Mischung kocht, giesse die heisse Flüssigkeit über die weisse Couverture und lasse sie etwa eine Minute ruhen. Danach rührst Du alles zu einer gleichmässigen Masse, bis sich die Couverture vollständig aufgelöst hat. Zum Schluss kannst Du den Eierlikör oder alternativ den Baileys untermischen und nochmals gut vermischen. Fülle die Ganache anschliessend in einen Spritzbeutel und stelle sie für mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur beiseite.

Herstellung der Osterhasen

2. Jetzt ist es an der Zeit, die Schokohasenform vorzubereiten. Achte darauf, die Form gründlich mit Küchenpapier zu polieren. Das ist entscheidend, damit die Häschen später einen schönen Glanz haben.
3. Fülle nun ein Cornet mit temperierter dunkler Couverture, schneide eine kleine Spitze ab und male mit der Schokolade alle Stellen an, die dunkel werden sollen. Denke immer daran, dass die Figur eine Vorder- und Rückseite hat. Wichtig: Male erst die Pupillen der Hasen. Oft wird nämlich vergessen, dass das Schminken einer solchen Figur auf einem Schichtsystem basiert und dann wird erst das Auge mit weisser Couverture gefüllt und im Nachhinein die Pupille gemalt. Das ist aber falsch, da man die Pupille gar nicht mehr sieht. Man baut von aussen nach innen auf.

Sind alle Bereiche mit der dunklen Couverture gefüllt, nimm die zweite Form und male ebenfalls die Pupille. Dann lasse die Form ca. 5 Minuten antrocknen.

Nun fülle ein weiteres Cornet mit weisser Couverture und male die Augen fertig. Du kannst nun auch hübsche Muster auf die Hasen malen. Lass Deiner Fantasie freien lauf.

4. Sobald die Hasen komplett geschminkt sind, musst Du diese ca. 5 bis maximal 10 Minuten anziehen lassen. Dann kannst Du sie mit der Couverture auspinseln, mit der Du sie dann auch letztendlich giessen wirst. Nimm dafür am besten einen Silikonpinsel zur Hand und male die Form wirklich komplett mit der temperierten Couverture aus. Achte auch hier wieder darauf, dass Du in jede Ecke der Form kommst.
5. Hast Du Deine Form gut von der überschüssigen Couverture befreit, kannst Du sie jetzt zusammensetzen. Füge jeweils an beiden Seiten eine Klammer hinzu und eine an den oberen Rand. Die Klammern sind etwas schwierig anzubringen, sorgen aber dafür, dass die beiden Formen gut aneinanderhaften bleiben.
6. Halte die Form nun leicht schräg über Deinem Temperiergerät, nimm eine Schöpfkelle zuhelfe und fülle die Form komplett mit der temperierten Couverture auf. Klopfe nun mit der Rückseite eines Rührspatels oder Schokoladenhammer gegen die Form, damit alle Luftblasen nach oben steigen und die Couverture sich gut und gleichmässig verteilen kann.
7. Drehe anschliessend die Form herum und lasse die ganze Schokolade wieder aus der Form herauslaufen. Auch hier solltest Du wieder gegen die Form klopfen, damit die überschüssige Schoggi mitrausfliesst und die Schokohasen nicht zu dicke Wände erhalten. Ist die Schokolade ausgeflossen, kannst Du nun mit einem Spatel unten über die Kante fahren, um diese zu säubern und die Form dann anschliessend für ca. 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. Wenn die Schokolade schön fest geworden ist, kannst Du die Form mit der Eierlikör- bzw. Baileys-Ganache befüllen, aber nicht bis ganz oben. Lasse ca. 2-3 mm frei. Klopfe die Form leicht auf die Arbeitsfläche, damit sich die Ganache schön verteilt und keine Luftblasen eingeschlossen werden. Fülle nun Couverture in einen Spritzsack.
9. Nun kannst Du die Hasen verschliessen, indem Du vorsichtig die Form mit Couverture bis obenhin auffüllst. Klopfe die Form zum Schluss nochmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche, dass sich die Couverture gleichmässig absetzen kann.

Stelle die Form nochmals für 5 Minuten in den Kühlschrank. Wenn alles schön fest geworden ist, kannst Du die Klammern lösen und die fertigen Häschchen herausnehmen.

Lagerung & Haltbarkeit:

Die fertigen Häschchen sind 1 Monat haltbar.