Sprüngli Biskuithasen

Für den Teig:
125 g Zucker; (1), 4 grosse Eier, 4 Eigelb, 35 g Mandeln; geschaelt, 35 g Zucker; (2), 250 g Weizenmehl, 10 g Abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:
Mandeln und Zucker (2) im Moerser fein zerstossen und mit etwas Wasser streichfaehig machen (oder eine entsprechende Menge fertige Mandelmasse kaufen). Zucker (1), Eier und Eigelb im handwarmen Wasserbad solange schlagen, bis die Masse schoen cremig ist. Mandelmasse beifuegen. Weizenmehl und Zitronenschale dazugeben, alles gut mischen. Die Hasenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestaeuben. Biskuitmasse zu 4/5 einfuellen und bei ca. 175 Grad 40 bis 60 Minuten backen.