HASENKUCHEN

4.2 bei 36 Bewertungen

1 h 20 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad

Bild: Nadja Hudovernik

Zubereitung

1. Für den dunklen Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Dann in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

2. Für den hellen Teig Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier dazugeben und weiterrühren. Mehl, Backpulver und Milch hinzufügen.

3. Den dunklen Teig einmal quer durchschneiden und aus diesen flachen Kuchenstücken die Osterhasen ausstechen.

4. Die Osterhasen der Reihe nach in die Kastenform stellen. Jetzt den hellen Teig daraufgießen.

5. Den Kuchen bei 170 Grad ca. 35 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM 25 CM

DUNKLER TEIG

65 g	Zucker
2	Eier
15 g	Öl
60 g	Weizenmehl 700
15 g	Backkakao
8 g	Backpulver
5 g	Essig

HELLER TEIG

200 g	zimmerwarme Butter
120 g	Zucker
3	Eier
220 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
2 EL	Milch