

HASENKUCHEN

★★★★☆ 4.2 bei 34 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Bild: Nadja Hudovernik

Zubereitung

- 1** Für den dunklen Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<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 unditerrühren. 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