

HASENKUCHEN

★★★★☆ 4.3 bei 27 Bewertungen



Bild: Nadja Hudovernik

Zubereitung

- 1** Für den dunklen Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Dann in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 180 Grad Heißluft 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 weiterführen. Mehl, Backpulver und Milch hinzufügen.
- 3** Den dunklen Teig ein Mal durchschneiden und dann aus den beiden Teilen die Osterhasen ausstechen.
- 4** Die Osterhasen der Reihe nach in die Kastenform stellen. Jetzt den hellen Teig draufgießen.
- 5** Den Kuchen bei 170 Grad ca 35 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



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 Butter
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- 220 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 2 EL Milch