

# OSTERHASENKUCHEN

★★★★☆ 4.1 bei 20 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 20 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



55 min



## 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 der eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte [3 in 1 Form](https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/>) (alternativ Kastenform) füllen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 30 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 Kuchen durchschneiden und aus diesen flachen Kuchenstücken die Osterhasen ausstechen.
- 4 Etwas vom hellen Teig auf den Boden der Form verteilen. Die Osterhasen der Reihe nach in die Form stellen und die Abtrennung der 3 in 1 Form so verschieben, dass die Hasen fest sitzen. Jetzt den hellen Teig in einen Spritzbeutel füllen und über den Hasen gleichmäßig verteilen.
- 5 Den Kuchen bei 170 Grad ca. 55 Minuten backen.



Für den Osterhasen Kuchen verwende ich am liebsten die [3 in 1 Backform](#), da diese ganz einfach verstellbar ist.

## Zutaten

### 3 IN 1 FORM (INGESTELLT AUF 22CM LÄNGE)

#### DUNKLER TEIG

150 g	zimmerwarme Butter
120 g	Zucker
3	Eier
225 g	Weizenmehl 700
0.5 Pkg.	Backpulver
25 g	Backkakao
75 g	Milch

#### HELLER TEIG

250 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
5	Eier
375 g	Weizenmehl 700
0.5 Pkg.	Backpulver
125 g	Milch