

Osterhasen-Kuchen

Der feine Osterhasen-Kastenkuchen gelingt mit etwas Geschick. Deine Liebe werden von diesem Kuchen begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

für den Osterhasen-Teig

100 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
75 g	Zucker
2 Stk.	Eier
140 g	Weizenmehl
1.5 TL	Backpulver
50 ml	Vollmilch
15 g	Kakao

für den Kuchenteig

200 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
150 g	Zucker
4 Stk.	Eier
280 g	Weizenmehl
3 TL	Backpulver
1 TL	Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)
90 ml	Vollmilch

Zubereitung

1. Für den feinen **Osterhasen-Kuchen** eine eckige Form oder Backblech mit ca. 24 × 20 cm mit

Backpapier auslegen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, mit Vollmilch unterrühren. In die Form geben, glattstreichen und 12–15 Minuten backen, dann auskühlen lassen. Mit einem Hasen-Ausstecher (ca. 5-6 cm) kleine Osterhasen ausstechen. Nebeneinander auf eine Platte legen mit Frischhaltefolie abdecken und für 1,5 Stunden im Gefrierschrank einfrieren.
3. Eine kleine Kastenform (ca. 20-22 cm) mit Backpapier auslegen. Die weiche Butter und Zucker cremig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Das Weizenmehl mit Backpulver und Zitronenabrieb mischen und im Wechsel mit der Vollmilch unterheben.
4. Nun eine sehr dünne Schicht Teig (max. 1cm) in die Kastenform geben. Die gefrorenen Hasen eng nebeneinander stehend hineinstellen. Den restlichen Teig vorsichtig mit einem Löffel um und über die Hasen verteilen, sodass sie vollständig mit Teig bedeckt sind.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze zirka. 45 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe machen. Eventuell nach einer halben Stunde mit Alufolie abdecken damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Vom Backofen nehmen und vollständig Abkühlen lassen.

Tipp

Den Osterhasen-Kuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben oder mit einem Zuckerguss und bunte Blüten oder kleine süße Ostereier dekorieren!