





Hasenkuchen

Dieser leckere Kuchen überrascht mit einem versteckten Hasen im Anschnitt - Jetzt den Hasenkuchen für Ostern backen!

etwa 15 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett (Butter oder Margarine)

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Ausstecher Hase & Karotte, 2-tlg.
Fett

All-in-Teig:

60 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 EL Essig

Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Hasenkuchen zu Ostern?:

1 Vorbereiten:

Backblech zur Hälfte fetten, mit Backpapier belegen und an den offenen Seiten die Ränder mehrfach umknicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten nacheinander zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf der vorbereiteten Blechhälfte verstreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 8 Min.



Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Kastenform fetten. Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 4 Mit gebackenem Backpapier abziehen. Aus dem Boden mit dem Hasenausstecher etwa 15 Hasen ausstechen. Die Hasen eng aneinandergereiht mittig in die Kastenform stellen.

5 **Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig zunächst rechts und links von den Hasen einfüllen und mit dem restlichen Teig die Form von außen nach innen füllen, so dass die Hasen bedeckt sind. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und einmal zurück drehen. Kuchen erkalten lassen.

6 **Verzieren:**

Hasenkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Hasenkuchen ist einfriergeeignet.
- Die Teigreste des dunklen Bodens können für Cake-Pops verwendet werden.

