



Österlicher Kastenkuchen

Heller Kuchen mit dunklem Osterhasenmotiv und Ostereiern

etwa 10 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Dunkler Rührteig:

65 g weiche Butter oder
Margarine
65 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (der Größe M)
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
2 EL Milch
3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch

Heller Rührteig:

100 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
75 ml Milch

Zum Verzieren:

3 EL Orangensaft
etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Zartbitter
1 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
Dr. Oetker Zuckerstreusel
50 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
etwa 1 TL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Dunkler Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Schokoraspel unterrühren. Den Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Vorbereiten:

Erkaltete Kastenform säubern und erneut fetten und mehlen.
Backofen wieder vorheizen.

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

- 4 Den Schokoladenkuchen in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Die beiden Endstücke in eine Schüssel geben. Aus den Kuchenscheiben kleine Hasen (etwa 5 cm) oder andere österliche Motive ausstechen. Die Kuchenreste ebenfalls in die Schüssel geben. Die Hasen aneinanderreihen und mittig in die Kastenform setzen, dabei an den kurzen Enden jeweils etwa 1 cm frei lassen.

5 Heller Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig vorsichtig in die Kastenform füllen, so dass die Hasen nicht verrutschen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Verzieren:

Kuchenreste in der Schüssel zerbröseln. Orangensaft hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer feuchten Masse verrühren. Daraus etwa 16 gleich große Eier formen. Kuvertüre fix mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kucheneier mit der Kuvertüre überziehen und mit Zuckerstreuseln bestreuen. Auf einem Stück Backpapier fest werden lassen. Mit der restlichen Kuvertüre den Kuchen überziehen und fest werden lassen. Das Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben. Dann durch ein grobes Sieb drücken und als Nester auf und neben den Kuchen legen. Die Kucheneier darauf verteilen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Hasen auszustecken, können Sie auch andere Motive nehmen, z. B. Herzen oder Blüten.
- Der Kuchen kann 2 Tage im Voraus zubereitet oder auch eingefroren werden.

