

Süßer Osterhase

Ein Kuchen aus der Hasen-Backform zu Ostern.

etwa 10 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Osterhasen-Backform:

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
180 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
3 EL Orangensaft oder Milch

Für den dunklen Teig:

10 g Dr. Oetker Kakao
10 g Zucker
etwa 2 EL Orangensaft oder Milch

Außerdem:

Puderzucker

Wie backe ich einen süßen Osterhasen?:

1 Vorbereiten:

Die Osterhasen-Backform (Inhalt 1,5 l) fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Rum-Aroma 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 Orangensaft oder Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte die Zutaten für den dunklen Teig rühren. Hellen und dunklen Teig abwechselnd in die Osterhasenform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Gebäck nach dem Backen 15 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Die süßen Osterhasen nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen und mit Schleifenband verzieren.

