

Kuchen mit Hase

15 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Masse für den Schokohasen:

60 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
20 g Backkakao
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Eier (Größe M)
1 EL Speiseöl
1 EL Essig

Sandmasse:

200 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
230 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 EL Milch

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 All-in-Masse für den Schokohasen:

Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Einen Backrahmen (18 x 24 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

2 Aus dem erkalteten Kuchenboden mit einem Hasenausstecher (6 cm Ø) ca. 15 Hasen ausstechen. Die Hasen eng aneinander gereiht in eine befettete Kastenform (11 x 25 cm) stellen.

3 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse zuerst links und rechts neben den Hasen einfüllen, dann die restliche Masse in der Form verteilen, so dass die Hasen bedeckt sind.



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

4 Zum Bestreuen:

Den Kuchen in der Form ca. 10 Min. überkühlen lassen, stürzen und zurück drehen. Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.

- 5** Nach 10 Min. Backzeit den Kuchen mit einem befetteten Messer der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden.

