

Hasenkuchen zum Osterfest

1



Marmorkuchen kennt fast jeder. Aber wie wäre es fürs Osterfest mit einem Hasenkuchen?

Zuerst Rührkuchenteig anrühren. Dann etwa 1/3 davon abnehmen und flach auf ein Backblech geben, so dass der Teig beim Backen 1-2 cm hoch wird.

Nach dem Auskühlen mit einem nicht zu filigranen Motiv-Teigausstecher (für Plätzchen) aus dem fertigen, flachen Kuchen die Hasen ausstechen.

(Man kann auch einen einfarbigen Rührkuchen backen, in dickere Scheiben schneiden und aus den Scheiben die Hasen ausstechen.)

2



Dann den restlichen Teig mit Kakao verrühren und davon zunächst etwas auf den Boden einer Kastenbackform geben. Danach die ausgestochenen Hasen eng aneinander gereiht darauf setzen und den restlichen Schokoteig vorsichtig rundherum geben, bis die Hasen knapp bedeckt sind.

Das ist etwas knifflig, da die luftig gebackenen Hasen leichter sind als der Kakaoteig – je schneller der Kuchen dann im Ofen ist, umso besser. Sonst schwimmen die fertig gebackenen Hasen in der Kakaoteigmasse langsam nach oben.

3



Diesen Kuchen erneut ganz normal backen. Am Ende sollte dann der Hase statt der üblichen Marmorierung zu erkennen sein.

Das alles geht natürlich auch mit anderen Formen (Stern oder Herz) oder mit Schokoteig für die Figur und rundherum hellem Teig. Guten Appetit ...

Alle Übungen eignen sich auch als Vorsorge ...