

# HASENKUCHEN

★★★★☆ 4.2 bei 36 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 20 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad

Bild: Nadja Hudovernik

## Zubereitung

- 1** Für den dunklen Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Dann in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.
- 2** Für den hellen Teig Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier dazugeben unditerrühren. Mehl, Backpulver und Milch hinzufügen.
- 3** Den dunklen Teig einmal quer durchschneiden und aus diesen flachen Kuchenstücken die Osterhasen ausstechen.
- 4** Die Osterhasen der Reihe nach in die Kastenform stellen. Jetzt den hellen Teig daraufgießen.
- 5** Den Kuchen bei 170 Grad ca. 35 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 1 KASTENFORM 25 CM

#### DUNKLER TEIG

- 65 g Zucker
- 2 Eier
- 15 g Öl
- 60 g Weizenmehl 700
- 15 g Backkakao
- 8 g Backpulver
- 5 g Essig

#### HELLER TEIG

- 200 g zimmerwarme Butter
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- 220 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 2 EL Milch