

OSTERHASENKUCHEN

★★★★☆ 4.4 bei 16 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



55 min

Zubereitung

- 1** Für den dunklen Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Dann in der eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte **3 in 1 Form** (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/>) (alternativ Kastenform) füllen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 30 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 Kuchen durchschneiden und aus diesen flachen Kuchenstücken die Osterhasen ausstechen.
- 4** Etwas vom hellen Teig auf den Boden der Form verteilen. Die Osterhasen der Reihe nach in die Form stellen und die Abtrennung der 3 in 1 Form so verschieben, dass die Hasen fest sitzen. Jetzt den hellen Teig in einen Spritzbeutel füllen und über den Hasen gleichmäßig verteilen.
- 5** Den Kuchen bei 170 Grad ca. 55 Minuten backen.



Für den Osterhasen Kuchen verwende ich am liebsten die **3 in 1 Backform**, da diese ganz einfach verstellbar ist.



Zutaten

3 IN 1 FORM (EINGESTELLT AUF 22CM LÄNGE)

DUNKLER TEIG

| | |
|----------|--------------------|
| 150 g | zimmerwarme Butter |
| 120 g | Zucker |
| 3 | Eier |
| 225 g | Weizenmehl 700 |
| 0.5 Pkg. | Backpulver |
| 25 g | Backkakao |
| 75 g | Milch |

HELLER TEIG

| | |
|----------|--------------------|
| 250 g | zimmerwarme Butter |
| 200 g | Zucker |
| 5 | Eier |
| 375 g | Weizenmehl 700 |
| 0.5 Pkg. | Backpulver |
| 125 g | Milch |