

Hasenkuchen zum Osterfest

Einen Marmorkuchen haben die meisten schon einmal selbst gebacken. Fürs Osterfest könnte es ein ganz Besonderer werden: ein Hasenkuchen.

Das geht so:

Zuerst normalen 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. Den Teig backen, dann vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Mit einem kleinen Teigausstecher (für Plätzchen) in Hasenform aus dem fertigen, flachen Kuchen die Hasen ausstechen.

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

Dann den restlichen Teig mit Kakao verrühren und davon etwas zunächst auf den Boden einer Kastenbackform geben. Danach die ausgestochenen Hasen eng aneinandergereiht darauf setzen

und den restlichen Schokoteig vorsichtig rundherum geben, bis die Hasen knapp bedeckt sind.

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

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

Guten Appetit ...

