


# Kuchen mit Hase

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Kastenform (25 x 11 cm):**

etwas Fett

Ausstecher Hasenmotiv (etwa 6 cm)

**All-in-Teig:**

60 g Weizenmehl

20 g Dr. Oetker Kakao

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 EL Essig

**Rührteig:**

200 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

225 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 EL Milch

**Zum Bestreuen:**

etwas Puderzucker

**1 Vorbereiten:**

Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C****Heißluft: etwa 180°C****2 All-in-Teig:**

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten nacheinander zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel****Backzeit: etwa 15 Min.**

Den Boden noch 5 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3** Gesäuberte Kastenform fetten. Backofentemperatur reduzieren.**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C****Heißluft: etwa 160°C****4** Gewölbte Oberseite des Kuchens etwas begradigen und den Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Aus den Böden mit dem Hasenausstecher etwa 15 Hasen ausstechen, dabei immer ganz am Kuchenrand ansetzen. Die Hasen eng aneinandergereiht mittig in die Kastenform stellen.**5 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig zunächst rechts und links von den Hasen einfüllen und mit dem restlichen Teig die Form von außen nach innen füllen, so dass die Hasen bedeckt sind. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und einmal zurück drehen. Kuchen erkalten lassen.

## 6 Verzieren:

Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.
- Die Teigreste des dunklen Bodens können für Cake-Pops verwendet werden.

