

Hasenkuchen

Zutaten

2x 200 g Butter oder Margarine
2x 200 g Zucker
2x 1 Päckchen Vanillezucker
2x 4 Eier
2x 300 g Mehl
2x 2 TL Backpulver
2x 1 Prise Salz
2x 100 ml Milch
25 g Kakaopulver
Kasten-Backform (ca. 30 cm)
Hasen- Ausstechform



Zubereitung

1. 200 g Butter oder Margarine mit 200 Zucker und 1 Pck. Vanillezucker verrühren, danach 4 Eier zugeben. 300 g Mehl, 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und mit 100 ml Milch kurz unter den Teig rühren.
2. Kakaopulver unterrühren. In die gefettete Kastenform füllen und im bei 180°C (Umluft 160° C) ca. 55 Minuten backen). Kuchen ca. 15 Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen.
3. Kuchen auskühlen lassen. In dickere Scheiben schneiden, die sich gut mit dem Ausstecher ausstechen lassen. Aus den Kuchenscheiben Hasen ausstechen.
4. Einen zweiten Rührteig, wie in Schritt 1. beschrieben, zubereiten. Hasen dicht aneinandergereiht auf den Boden der gefetteten Kastenform stellen. Kastenform mit dem hellen Teig auffüllen. Hasenkuchen bei 180°C (Umluft 160° C) ca. 50 Minuten backen.

Rezept Quelle: www.sanella.de

