

# Osterkuchen

Ein etwas anderer  
Osterkuchen!



# Was benötige ich?

Waage

2 Rührschüsseln

eine Kastenform ø 28 cm

Handrührgerät

Teigschaber

TL

Hasenausstechform

Backblech und Backpapier bereit legen.



# Backzutaten



10 Eier

450 g Butter

1 Backpulver

1 Vanillezucker

3 TL Kakao

1 Tafel Zartbitterschokolade

400 g Mehl

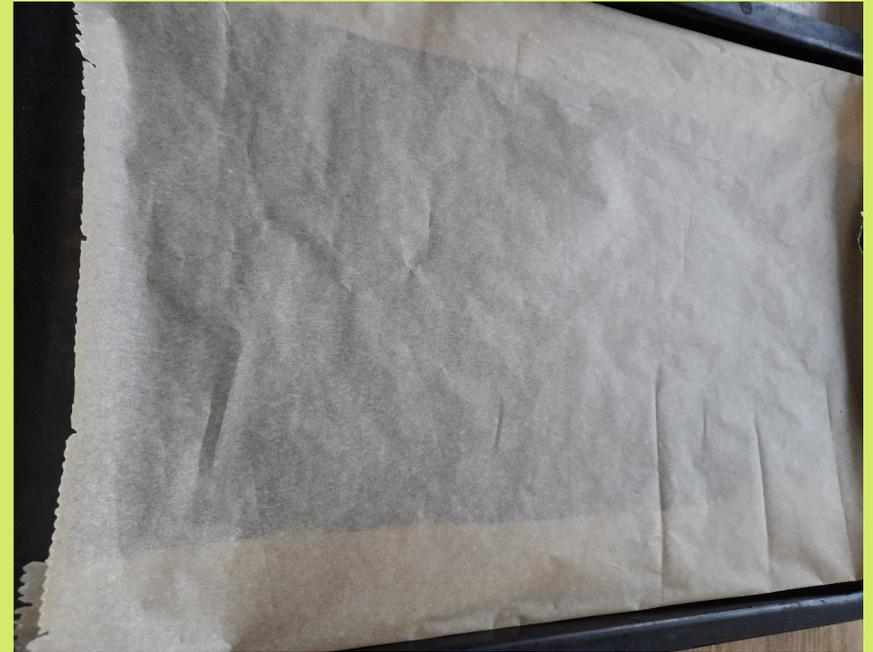
200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Schokoladenkuvertüre

# Vorbereitung

Ein Backblech wird mit Backpapier belegt



# Durchführung

10 Eier trennen,



das Eiweiß in den Kühlschrank  
stellen



# Schritt für Schritt



Das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren.



Danach weiche Butterstückchen dazu geben.

# Schritt für Schritt

Eier, Butter, Zucker und  
Vanillezucker

cremig schlagen



# Schritt für Schritt



Mehl mit Backpulver mischen und  
löffelweise unterheben.



# Schritt für Schritt

Das Eiweiß aus dem Kühlschrank nehmen und mit Salz steif schlagen.



Dann den Eischnee löffelweise in den Teig unterheben.



# Schritt für Schritt



Den Teig glatt rühren.



Die Hälfte des Teiges auf das vorbereitete mit Backpapier ausgelegte Blech bringen.

# Schritt für Schritt

Den Teig auf dem Blech ca. 1 cm dick ausstreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf 180 Grad Celsius ca. 20 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



# Schritt für Schritt

Nach dem Auskühlen des Teiges werden mit Hasenausstechformen

(zu anderen Gelegenheiten, andere Formen z.B. Herzen, Sterne)

12 – 15 Hasen ausgestochen.



# Schritt für Schritt



Während der helle Teig bäckt, mit Butter die Kastenform ausfetten.

# Schritt für Schritt



Die Zartbitterschokolade zerkleinern und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen.

# Schritt für Schritt



In den übrigen Teig werden 3 TL Kakao und die zerlassene Schokolade gegeben und glatt rühren.

# Schritt für Schritt



Den Schokoladenteig ca. 2 cm dick in die Backform streichen.

Die ausgestochenen Häschen auf einen Schaschlikspieß stecken (aus Holz oder Metall; möglich ist es auch, die Häschen einzeln eng aneinander hineinsetzen)



# Schritt für Schritt

Den restlichen Teig seitlich um die Häschen herum in die Form geben.

Die Häschen mit etwas Teig abdecken.

Den Kuchen jetzt in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180 Grad Celsius ca. 45 Minuten backen.



# Schritt für Schritt



Den Kuchen aus dem Ofen nehmen  
und mit Schokoladenkuvertüre  
überziehen.

# Fertig!



Beim Aufschneiden des Kuchens konnte ich feststellen, dass das Häschen wohl flüchten wollte, deshalb ist es nach oben gerutscht.

Mir ist dies schon öfter passiert.

Vielleicht kann mir jemand einen Tipp geben, damit mir das nicht mehr passiert.



**Der Kuchen schmeckt trotzdem sehr gut!**

Guten Appetit!