



HASENKUCHEN

So kommt der Hase in den Kuchen!

Was du brauchst:

- eine Kastenform
- ein Hasen-Ausstechförmchen
- 400 g Margarine
- 400 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 8 Eier
- 600 g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 200 ml Milch
- 25 g Kakao

1.



→ 1. Schokokuchen backen

Heize den Ofen auf 180 Grad vor.

Fette die Kastenform ein und bestäube sie mit Mehl.

Mische diese Zutaten in einer Schüssel:

200 g Margarine, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 300 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 100 ml Milch und den Kakao.

Rühre alles zu einem dunklen Teig. Fülle den Teig in die Form. Backe ihn etwa 55 Minuten. Lass ihn dann abkühlen.

2.



→ 2. Hasen ausstechen

Nimm den Kuchen aus der Form. Schneide ihn in Scheiben. Stich aus jeder Scheibe einen Hasen aus.

Wasche die Form, fette sie neu ein und bestäube sie wieder mit Mehl. Stelle die Hasen dicht nebeneinander in die Form.

3.



→ 3. Hellen Teig drumherum

Mische jetzt aus den restlichen Zutaten einen neuen Teig

– ohne Kakao. Gieße den hellen Teig rund um die Hasen in die Form. Backe den Kuchen noch einmal 50 Minuten.

Lass ihn danach abkühlen und nimm ihn aus der Form.



Fertig ist dein
Hasenkuchen!

GUTEN
APPETIT!