

Arianes Osterhase im Vanillekuchen

Für 1 Kastenform (20 x 11 cm)

Zutaten für den Schokoladenteig

etwas Butter und Mehl für die Form
200 g Butter, weich
150 g Zucker
4 Eier (L) (Zimmertemperatur)
1 TL Vanilleextrakt
250 g Mehl
50 g Kakaopulver
1 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz
2 EL Milch (Zimmertemperatur)

Zutaten für den Vanilleteig

etwas Butter und Mehl für die Form
200 g Butter, weich
100 g Zucker
50 g selbstgemachter Vanillezucker
(oder 150 g Zucker und 1 fertiges
Päckchen Vanillezucker)
4 Eier (L), Zimmertemperatur
2 TL Vanilleextrakt
250 g Mehl
50 g Speisestärke
1 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz
2 EL Milch, Zimmertemperatur

Zutaten für den Guss

120 g Puderzucker
3-4 EL frisch gepressten Zitronensaft
oder

Zutaten für die Schokoladen- Ganache

125 ml Sahne
125 g Zartbitterschokolade (70%)

Zubereitung Schokoladenteig

Die Form ausbuttern und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 150°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Butter mit Puderzucker in einer großen Rührschüssel etwa 5 Minuten sehr cremig und hell aufschlagen. Dann die Eier einzeln unterrühren und das Vanilleextrakt dazugeben.

Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer kleinen Schüssel mischen. Das Mehl mit einem Teigschaber unter die Butter-Zucker-Masse heben und die Milch dazugeben.

Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Bei 150°C 25 Minuten backen, dann auf 160°C hoch schalten und weitere 15-20 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit mit einem Holzstab prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Falls Teig am Holzstab kleben bleibt, noch etwas weiterbacken. Dann den Kuchen komplett auskühlen lassen und kalt stellen. Dadurch lässt er sich später besser ausstechen. Dann den ausgekühlten Kuchen in gleichgroße Scheiben schneiden und daraus Hasen ausstechen, die später in den nächsten Kuchen kommen (der Ausstecher sollte etwas kleiner sein als die Form).

Zubereitung Vanilleteig

Die gleiche Form wie beim Schokoladenkuchen ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 150°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Butter mit Puderzucker und Vanillezucker in einer großen Rührschüssel circa 5 Minuten sehr cremig und hell aufschlagen.

Die Eier einzeln einrühren und das Vanilleextrakt dazugeben. Dann Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen. Das Mehl mit einem Teigschaber unter die Butter-Zucker-Masse unterheben und die Milch dazugeben. Etwas Vanilleteig in die Form streichen. Die Hasen dicht an dicht hintereinander darauf platzieren, sodass sich ein durchgehender Strang ergibt, dabei die Hasen leicht in den Teig drücken. Den restlichen Teig (z.B. mit Hilfe eines Spritzbeutels) darauf verteilen, sodass die Hasen komplett mit dem Teig umhüllt sind.

Den Teig glatt streichen und bei 150°C 25 Minuten backen, dann weitere 15-20 Minuten bei 160°C. Auch hier die Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Guss

Den Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Den Zitronensaft aufkochen und mit dem Puderzucker mischen. Je nach gewünschter Konsistenz Puderzucker oder Zitronensaft hinzufügen.

oder

Zubereitung Schokoladen-Ganache (anstelle von Guss)

Die Sahne in einem Topf erhitzen, bis leichter Dampf von der Oberfläche aufsteigt. Die kleingehackte Schokolade in eine Rührschüssel geben. Die Sahne vom Herd nehmen und auf die Schokolade gießen. Nun fünf Minuten stehen lassen und dann alles verrühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Das Ganze circa 20-30 Minuten andicken lassen. Erst dann auf den abgekühlten Kuchen gießen und fest werden lassen.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit!