

Osterhasenkuchen



Du brauchst:

- | | | |
|-----------------------------------|----------------|--------------------|
| ♥ 150 g myChoco Zartbitter | ♥ 360 g Mehl | ♥ 2 EL Kakaopulver |
| ♥ 360 g weiche Butter | ♥ 100 ml Milch | ♥ 2 TL Backpulver |
| ♥ 360 g Zucker | ♥ 6 Eier | ♥ 1 Prise Salz |

So geht's:

1. Backofen auf 180°C vorheizen und eine Kastenform mit Butter einfetten.
2. Butter und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren und anschließend die Eier und die Milch dazugeben.
3. Mehl, Salz und Backpulver vermischen und zu der Butter-Zucker-Masse geben.
4. Den Teig halbieren und eine Hälfte in die Kastenform füllen und ca. 40 Min. backen. Die zweite Hälfte des Teiges beiseitestellen.
5. Den Kuchen ca. 15 Min. auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen, in dicke Scheiben schneiden und daraus Häschen ausstechen.
6. Die Form wieder mit Butter ausfetten und die Häschen in einer Reihe hineinschichten und für ca. 1 Std. kaltstellen.
7. Für den dunklen Teig: 60g Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen.
8. Kakaopulver und die geschmolzene Schokolade zu der anderen Hälfte des Teiges hinzufügen und gut verrühren.
9. Die Form mit den hellen Häschen aus dem Kühlschrank nehmen und den dunklen Teig dazugeben.
10. Für ca. 40 Min. backen und nach 15 Min. auskühlen aus der Form stürzen.
11. Die restliche Schokolade schmelzen und den Kuchen damit glasieren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥