

Rezept

# Marmorkuchen mit Hasen-Muster

Ein Rezept von Marmorkuchen mit Hasen-Muster, am 26.04.2024

## Zutaten

- 2 Schokokuchen à 350 g (z.B. Comtess von Bahlsen)

### Für den hellen Teig

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| <b>200 g</b> weiche Butter   | <b>160 g</b> Zucker          |
| <b>3</b> Eier                | <b>1/2 TL</b> Vanillepulver  |
| <b>2 EL</b> Orangensaft      | <b>250 g</b> Mehl (Type 405) |
| <b>1 Päckchen</b> Backpulver | <b>5 EL</b> Milch            |
| Butter für die Form          | Mehl für die Form            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Kastenbackform | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Schokokuchen auspacken und in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Osterhasen-Keksausstecher Hasen aus den Scheiben stechen.

---

2. Butter und Zucker in einer Küchenmaschine oder mit den Rührbesen eines Handrührgerätes ca. 3 Minuten cremig schlagen. Eier nacheinander unterschlagen. Vanillepulver und Orangensaft unterheben. Mehl und Backpulver mischen, zugeben und kurz unterrühren. Milch zugießen.

---

3. Eine kurze Kastenform einfetten, kurz in den Kühlschrank stellen. Mit etwas Mehl bestäuben, etwa 1/3 des Teiges hineinfüllen, glatt streichen. Der Boden sollte gut bedeckt sein, damit die Hasen einen festen Stand haben.

---

4. Ausgestochene Hasen dicht an dicht als Reihe in die Mitte setzen, den restlichen Teig mit einem Esslöffel vorsichtig rund um die Hasen verteilen. Im heißen Ofen (180 Grad Umluft, 2. Schiene von unten) 40-45 Minuten backen.

---

5. Form aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Kuchen vom Rand lösen, Form an den Seiten und unten mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen. Dann stürzen und ganz auskühlen lassen. Beim Anschneiden wird dann auf jeder Kuchenscheibe ein kleiner Osterhase sichtbar.