

# Osterkuchen

## in 2 Farben



SD PRODUCTS

... eine Idee besser

REZEPT-  
VORSCHLAG

Für den dunklen Teig:

200 g weiche Butter, 180 g Zucker, 4 Eier,  
300 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 Prise Salz,  
30 g Backkakao, 100 ml Milch

Für den dunklen Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Die Kastenform gut einfetten und bemehlen. Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Mehl mit Backpulver, 1 Prise Salz, Kakaopulver vermischen, abwechselnd mit Milch zum Teig geben. Teig in die eingefettete Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 55 Min backen. Vor der Weiterverarbeitung ganz abkühlen lassen.

Für den hellen Teig:

200 g weiche Butter, 180 g Zucker, 4 Eier  
300 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 100 ml Milch

Teig wie zuvor zubereiten. Etwas Teig in die Form geben und glatt streichen. Den dunklen Kuchen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus jedem Kuchenstück einen Hasen oder ein Lamm ausstechen. Die Hasen oder Lämmer in einer Reihe hintereinander in die Kastenform setzen, etwas andrücken. Den restlichen hellen Teig vorsichtig in die Form geben und auffüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Min. backen.



Schoko-Kuchen backen, Hase und Lamm nach Wunsch ausstechen. Reste können zu Rumkugeln verarbeitet werden.



Backform gut einfetten und bemehlen. Etwas hellen Teig auf dem Boden der Form verteilen.



Die ausgestochenen Hasen- und Lammformen in der Backform mittig anordnen und leicht andrücken.



Den restlichen hellen Teig gleichmäßig in die Backform rund um die ausgestochenen Formen füllen und backen.