



Osterhasenkuchen

Backen, Fastenzeit & Ostern, Kreative Genussküche

Ein leichter Biskuitteig mit Frischkäsecreme macht diesen Osterhasenkuchen von [Tanja](#) zum perfekten Frühjahrsgebäck. Auf der Kaffeetafel ist er zudem ein toller Blickfang. Ein Tipp zur Nachhaltigkeit: Die Biskuitreste können mit Plätzchenformen ausgestochen werden und zum Garnieren oder zerbröseln für ein Schichtdessert verwendet werden.



Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech (30 ma 40 Zentimeter Innenmaß) mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker fünf Minuten hellgelb schaumig schlagen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Mehl, Backpulver und Salz vermischen, in Anteilen über die Eiermasse sieben und jeweils sehr behutsam unterheben. Der Teig sollte unbedingt fluffig bleiben. Die Masse auf das Blech streichen und in etwa 10 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen).

In der Zwischenzeit die zimmerwarme Butter hell aufschlagen und die Hälfte des Puderzuckers zugeben. Dann den restlichen Puderzucker zufügen und erneut verrühren. Kalten Frischkäse nun vorsichtig nach und nach mit einem Silikonspatel einarbeiten und die Frischkäsecreme mit Limettenabrieb und Limettensaft abschmecken. Für mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.

Aus einem DIN A4 Blatt eine Häschenabklone anfertigen, auf den Biskuitboden legen und diese Form zweimal mit einem scharfen Messer aus dem Tortenboden ausschneiden. Hier bitte versuchen möglichst sauber zu

Zutaten für Portionen:

4	Eier
4	Eier
70 Gramm	Zucker
120 Gramm	Mehl
1 Teelöffel	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Butter
200 Gramm	Butter
120 Gramm	Puderzucker
600 Gramm	Frischkäse
1/2 Teelöffel	Limettenabrieb
1 Esslöffel	Limettensaft
8	Himbeeren
8	Himbeeren
1 Esslöffel	Zuckerstreusel
1	Limette
1 Stängel	Minze

arbeiten, da die Kanten später sichtbar sind.

Autor: Tanja Sacchetti

Die gekühlte Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und gleichmäßige Tupfen auf einen Hasenboden verteilen. Den zweiten Biskuit darauf legen und erneut mit Cremetuffs verzieren.

Zum Schluss den Kuchen nach Lust und Laune mit Beeren, Zuckerstreuseln, Minze, essbaren Blüten oder Süßigkeiten, z. B. Schokoeiern, verschönern.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten

Gesamtzeit ca. 50 Minuten +Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: Mittel