Versuchsküche

# Österlicher Kastenkuchen

etwa 10 Stück | etwas Übung erforderlich | bis 40 Min.

**Für die Kastenform (20 x 11 cm):**

etwas Fett

etwas Weizenmehl

**Dunkler Rührteig:**

65 g weiche Butter oder Margarine

65 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

75 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

10 g Dr. Oetker Kakao

2 EL Milch

3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

**Heller Rührteig:**

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 ml Milch

**Zum Verzieren:**

3 EL Orangensaft

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Dr. Oetker Zuckerstreusel

50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

etwa 1 TL Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

## 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**
**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Dunkler Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Schokoraspel unterrühren. Den Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Erkaltete Kastenform säubern und erneut fetten und mehlen. Backofen wieder vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**
**Heißluft: etwa 160°C**

4 Den Schokoladenkuchen in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Die beiden Endstücke in eine Schüssel geben. Aus den Kuchenscheiben kleine Hasen (etwa 5 cm) oder andere österliche Motive ausstechen. Die Kuchenreste ebenfalls in die Schüssel geben. Die Hasen aneinanderreihen und mittig in die Kastenform setzen, dabei an den kurzen Enden jeweils etwa 1 cm frei lassen.

## Heller Rührteig:

5

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig vorsichtig in die Kastenform füllen, so dass die Hasen nicht verrutschen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 6 Verzieren:

Kuchenreste in der Schüssel zerbröseln. Orangensaft hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer feuchten Masse verrühren. Daraus etwa 16 gleich große Eier formen. Kuvertüre fix mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kucheneier mit der Kuvertüre überziehen und mit Zuckerstreuseln bestreuen. Auf einem Stück Backpapier fest werden lassen. Mit der restlichen Kuvertüre den Kuchen überziehen und fest werden lassen. Das Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben. Dann durch ein grobes Sieb drücken und als Nester auf und neben den Kuchen legen. Die Kucheneier darauf verteilen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Hasen auszustechen, können Sie auch andere Motive nehmen, z. B. Herzen oder Blüten.
- Der Kuchen kann 2 Tage im Voraus zubereitet oder auch eingefroren werden.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)