

Rezept für einen „Frühlingskuchen“

Ich habe als Motiv (Ausstecher) dieses Küken genommen, man kann auch jeden anderen Ausstecher nehmen, Herz, Hase, Blume, uvm.

Diese Zutaten braucht ihr dafür:

180g Butter (2x)
180g Mehl (2x)
140g Zucker (2x)
1 TL Backpulver (2x)
1 Prise Salz (2x)
3 Eier (2x)
30 g Kakaopulver oder Kabapulver (1x)
eine Kastenform (meine war 19 cm lang und 7 cm hoch)
einen Keksausstecher eurer Wahl

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kastenform mit Fett einfetten. Dann wird der Teig für das Küken oder den Hase gemacht. 180 g Butter und 140 g Zucker schaumig rühren, dann die 3 Eier dazugeben und gut verrühren. Die trockenen Zutaten mischen (Mehl, Salz, Backpulver und Kakao) und auch dazugeben. In die Form füllen und ca. 45 min. backen. Den Kuchen 15 min. auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen.
2. Den Kastenkuchen in dickere Scheiben schneiden und aus den Scheiben das Motiv ausstechen. (Die Reste können natürlich gleich gegessen werden). Die Kastenform wieder einfetten und die Küken oder Hasen hintereinander in die Form schichten, so dass rechts und links eine kleine Lücke bleibt. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und für 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.
3. Anschließend den hellen Teig herstellen. Die restlichen Zutaten wieder gut verrühren und dann in die Form füllen, so dass die Küken gut bedeckt sind und 40 min. backen. Den Kuchen wieder auskühlen lassen und aus der Form stürzen. FERTG....

