

Super saftiger Schokokuchen mit Osterhasen (oder weihnachtlichen Motiven)



Das brauchst du:

10 Eier (getrennt in Eigelb und Eiweiß)
450 g weiche Butter
300 g Zucker
400 g Mehl
3 Teelöffel Backpulver
100 g Schokolade (dunkle)
3 Esslöffel Kakao
Puderzucker zum Bestreuen
Ausstechform Osterhase oder weihnachtliche Form (Stern, Engel oder Ähnliches)

So machst du's richtig:

- 1.) Gib die Butter in eine sehr große Schüssel und rühre sie mit einem Handrührgerät weich.
- 2.) Trenne die Eier und gib die Eier in diese große Schüssel.
- 3.) Das Eiweiß stellst du erst mal in den Kühlschrank. Das brauchst du später.
- 4.) Gib nun von dem Zucker 200 g ebenfalls in die große Schüssel.
- 5.) Das alles musst du nun mehrere Minuten sehr cremig rühren.
- 6.) Gib das Mehl und das Backpulver in eine kleinere Schüssel und mische es mit den Händen oder einem Löffel gut durch.
- 7.) Schlage nun das Eiweiß fest.
- 8.) Gib die restlichen 100 g Zucker dazu und rühre das Eiweiß nochmals.
- 9.) Gib nun das Eiweiß in die große Schüssel.
- 10.) Gib nun das Mehl-Backpulver-Gemisch ebenfalls obendrauf, am besten, du siebst es mit einem Sieb hinein.
- 11.) Rühre das Ganze nun ebenfalls nun gut durch.
- 12.) Nimm ein Backblech, lege es mit Backpapier aus und streiche die Hälfte des Kuchenteiges drauf.
- 13.) Backe diesen Teig bei 180 Grad Oberhitze/Unterhitze für 20 Minuten.
- 14.) In der Zwischenzeit kannst du die Schokolade in einem Wasserbad oder Simmertopf schmelzen.
- 15.) Gib sie mit 3 Esslöffel Kakao in die restliche Teigmasse und rühre nochmals.
- 16.) Stelle den Teig beiseite.

- 17.) Nimm nun den weißen Teig aus dem Ofen und lass ihn auskühlen.
- 18.) Dann nimmst du Hasenausstecher (oder an Weihnachten weihnachtliche Ausstecher) und stichst aus dem weißen Teig 20 gleiche Motive aus.
- 19.) Nimm nun eine Kastenform (am besten eine größere) und lege sie ebenfalls mit Backpapier aus.
- 20.) Gib ein wenig von dem dunklen Teig auf den Boden.
- 21.) Setze nun die ausgestochenen Formen eng an eng hinein.
- 22.) Gib den restlichen dunklen Teig auf die ausgestochenen Formen.
- 23.) Backe alles noch einmal für 45 Minuten
- 24.) Lass den Kuchen auskühlen und garniere ihn mit Puderzucker.