



### Zutaten für den Kuchen:

90 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Eigelb  
105 g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)  
75 g Eiweiß  
60 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
Abrieb von einer kleinen Knolle  
Ingwerwurzel  
nach Belieben Butter für die Form

### Zutaten für die Eiweißspritzglasur:

10-15 g Eiweiß  
50 g Puderzucker

### Zutaten für die Garnitur:

10 g Kuchenglasur, dunkel  
nach Belieben Zuckerperlen, gelb und  
rosa



Rösle Teigschaber Silikon in  
schwarz



Rösle Küchensieb  
feinmaschig



KitchenAid Handrührer rot



Dr. Oetker Vollbackform Hase



WMF Küchenschüssel-Set  
Gourmet, 4-teilig



Kaiser 3D-Backform Hase

1

Backofen auf 170 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Osterhasen-Form mit Butter fetten und mit etwas Mehl mehlieren.

2

Für den Schokoladenkuchen dunkle Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle auflösen.

3

Die Eier trennen. Weiche Butter, 1/3 des Zuckers und Ingwerabrieb mit einem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine 2 Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen. Dann nach und nach die flüssige, lauwarme Kuvertüre unterrühren und das Eigelb zugeben. Die Masse nochmals 2 Minuten auf höchster Stufe schaumig aufschlagen.

4

Eiweiß, 2/3 des Zuckers, eine Prise Salz in eine saubere, fettfreie Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine circa 2 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis ein fester Eischnee entstanden ist. Mehl und Backpulver sieben. Nun 1/3 des Eischnees mit einem Gummischaber oder Kochlöffel vorsichtig unter die aufgeschlagene Schokoladen-Butter-Masse heben. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, den restlichen Eischnee und das Mehl-Backpulver-Gemisch vorsichtig unter die Schokoladen-Butter-Masse heben und mit dem Gummischaber oder Kochlöffel verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

5

Den Rührteig nun in die vorbereitete, gefettete Backform einfüllen und glattstreichen. Kuchen auf der mittleren Schiene circa 35 Minuten backen. Danach den Kuchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vor dem Dekorieren mindestens 1,5 Stunden auskühlen lassen.

6

Für die Eiweißspritzglasur: 50 g Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben, nun das flüssige Eiweiß vorsichtig zugeben, mit einem Löffel glattrühren, sodass eine sehr zähflüssige Zuckermasse entsteht. Diese in ein kleines Papiertütchen bzw. in einen kleinen Spritzbeutel füllen (Tülle oder Öffnung des Tütchens circa 2 mm).

7

Zum Schluss können Sie Ihren Hasen nach Ihren Vorlieben verzieren. Mit der Eiweißspritzglasur die Konturen der Ohren sowie des Schwänzchens nacharbeiten und auf die noch feuchte Eiweißspritzglasur kleine Zuckerperlen streuen. Die Augen spritzen sowie nach Belieben kleine Pünktchen auf den Hasenkörper spritzen und auf diese eine Zuckerperle setzen. Dunkle Schokoladenglasur auflösen und die Pupillen des Hasen spritzen. Am Schluss können Sie noch ein Stoffband um den Hals des Hasen legen und ein Schleifchen binden.

Selbstverständlich können Sie den Ingwer auch weglassen.