

Kastenkuchen zu Ostern



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
30 cm Kastenform



Zubereitungszeit
40 Minuten



Backzeit
2* 50- 60 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

Rosa- Teig

300 gr Weizenmehl (T: 405)

200 gr weiche Butter

120 gr Zucker

80 ml Milch

4 Eier

2 Tl. Backpulver

eine Prise Salz

rote Lebensmittelfarbe

Gelber Teig

300 gr Weizenmehl (T: 405)

200 gr weiche Butter

120 gr Zucker

80 ml Milch

4 Eier

2 Tl. Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

Bourbon- Vanilleextrakt (opt.)

eine Prise Salz



Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Die Kastenform mit Butter ausfetten und bemehlen. Rosa Teig: Die weiche Butter mit dem Zucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben unditerrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in die Eiermasse unterrühren. Je nach Geschmack etwas Lebensmittelfarbe unterrühren. Die Masse in die Kastenform geben, glatt streichen und ca. 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Die Form aus dem Ofen holen, 10 Minuten abkühlen lassen, danach auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

Gelber Teig: Die Kastenform nochmal mit Butter ausfetten und bemehlen. Die weiche Butter mit den beiden Zuckersorten und Salz schaumig schlagen. Je nach Geschmack kann man etwas Vanillearoma auch unterrühren. Nach und nach die Eier dazugeben unditerrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in die Eiermasse unterrühren.

Die Hälfte der Masse in die Kastenform geben und glatt streichen.

Den fertigen rosa Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Hasen-Ausstecher Hasen ausstechen. Die kleinen Hasen in die Form auf den gelben Teig stellen. Den restlichen Teig in die Form geben, so dass die Hasen schön bedeckt sind. Den Kuchen wieder 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

