

Osterhasen-Kuchen (Nusskuchen)



Zutaten für eine Springform (ø 28 cm)

für den Teig:

4 Eier
370 g Backzucker
250 g Sauerrahm
250 g Joghurt
250 ml Öl
330 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
240 g Haselnüsse oder Mandeln gerieben
4 EL Rum
2 TL Zimt

für das Frosting:

150 g Topfen
200 g Frischkäse natur
100 g Puderzucker

zur Deko:

ca. 130 g Kokosraspeln
rosa Zuckerperlen (Nase)
2 Schokodrops (Augen)
1 Blatt Papier (Ohren)



Zubereitung

1. Springform fetten und mit Mehl ausstreuen bzw. Boden mit Backpapier belegen. Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.
2. Eier und Zucker einige Minuten sehr schaumig schlagen. Öl unterrühren.
3. Sauerrahm, Joghurt und Rum dazugeben und kurz verrühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und den Nüssen vermischen und unterrühren.
5. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und für ca. 60-65 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Auskühlen lassen.
6. Für das Frosting Topfen, Frischkäse und Puderzucker verrühren.
7. Die Oberfläche des Nusskuchens gerade abschneiden und den Kuchen dann einmal in der Mitte durchschneiden. Eine Hälfte mit Creme bestreichen und die andere Hälfte darauf geben. Nun den Kuchen aufstellen und auf einen Streifen Backpapier stellen. Mit einem Brotmesser nun die Einkerbung für die Ohren ausschneiden (siehe Bild). Von den Kuchenresten einen Stoppelschwanz zuschneiden.
8. Die Torte mit der Topfen-Frischkäsecreme komplett einstreichen. Nicht zu glatt streichen! Für die Feloptik wird der Hase mit Kokosraspeln bestreut und kann dann auf eine Kuchenplatte gestellt werden.
9. Aus Papier zwei Ohren zuschneiden und mit einem rosa oder grauen Stift etwas ausmalen. Die Ohren an der vorgegebenen Stelle in die Creme stecken. Für die Nase eine Zuckerperle und die Augen zwei Schokostückchen andrücken.
10. Zur Nestdeko kann man Heu oder grünes Esspapier-Gras verwenden.