



VEGANER MOTIV-OSTERKUCHEN MIT VERSTECKTEM HÄSCHEN UND OSTERWIESE

ZUTATEN

Für 1 Kastenform mit 20 x 9 cm (obere Abmessung 22 x 11cm)

Für den „Hasen-Teig“:

- 50 g Speisestärke
- 50 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 15 g neutrales Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
- 70 ml Sprudelwasser
- 20 g iChoc White Vanilla

Für den Schoko-Teig:

- 275 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 50 g Backkakao
- 100 g brauner Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 70 g neutrales Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
- 125 ml Sojadrink
- 220 ml Sprudelwasser

Für die Matcha-Dekorcreme:

- 60 g iChoc White Vanilla
- 1 TL Matchatee-Pulver
- 70 g Sojaschlagcreme
- 1 Pck. Sahnesteif

Für die Dekor-Eier:

- 45 g Marzipanrohmasse (für 9 Eier)
- 1 – 2 TL Fruchtpulver (z. B. Heidelbeer)
- etwas Zitronensaft
- etwas Puderzucker

Außerdem:

- etwas Matchatee-Pulver (optional)
- einige Zuckerperlen
- kleine Holzspieße oder Rouladennadeln
- 1 Häschen-Ausstecher (5 cm)

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten, bis auf die Schokolade, in eine Schüssel geben und vermengen. Die Masse sollte mit den Händen formbar sein. Wenn sie zu trocken ist, noch etwas Kokoscreme und -öl hinzufügen.

2. Eine quadratische Backform mit ca. 18 x 18 cm Größe mit Backpapier auslegen. Alternativ einen Backrahmen oder ein Backblech verwenden.

3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mithilfe eines Teigschabers zu einer Größe von etwa 15 x 20 cm glattstreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 190 °C Ober- / Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
5. Aus dem Kuchen nun mit der Form kleine Häschen ausstechen. Dabei ganz dicht an dicht ansetzen, um möglichst wenig Kuchen zu verschwenden.
6. Nun den Schoko-Teig zubereiten. Dafür ebenfalls wieder alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Dann abwechselnd Öl, Sojadrink und Sprudelwasser zugeben und mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.
7. Die Kastenform fetten, etwas Schoko-Teig einfüllen (2 - 4 EL, je nach gewünschter Position des Hasen) und glattstreichen. Die Häschen von der Mitte aus beginnend stapelweise dicht aneinander und in gleichmäßiger Reihe in den Teig setzen.
8. Nun vorsichtig den restlichen Schokoteig mit einem Esslöffel einfüllen, zunächst rundherum, dann obenauf. Dabei aufpassen, dass die Hasen nicht verrutschen.
9. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form heben und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
10. Nun die Dekor-Eier die Farbe herstellen:

Variante 1: Für gleichmäßig gefärbte Eier das Fruchtpulver in eine kleine Schüssel geben. Wenige Spritzer Zitronensaft zugeben, sodass sich das Pulver gerade eben auflösen lässt. Je nach gewünschter Intensität etwas davon zur Marzipanrohmasse geben und unterkneten. Die Feuchtigkeit mit der Zugabe von etwas Puderzucker entziehen.

Variante 2: Für leicht marmorierte Eier das Fruchtpulver ohne Zugabe von Zitronensaft unterkneten.
11. Kleine Eier à 5 g formen und auf kleine Holzspieße oder Rouladennadeln setzen.
12. 60 g iChoc White Vanilla im Wasserbad schmelzen. Mithilfe eines kleinen Holzspießes damit die Marzipaneier bemalen.
13. Sojaschlagcreme zusammen mit dem Sahnesteif aufschlagen. 1TL Matchatee-Pulver unter die restliche geschmolzene Schokolade rühren, zur Sahne geben und nochmals kräftig durchschlagen.
14. Matcha-Dekorcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den „Rasen“ auf den kalten Kuchen spritzen. Man kann auch verschiedene Tüllen nehmen, um ein noch auffallenderes Ergebnis zu erzielen.
15. Zur abschließenden Dekoration optional noch etwas Matchatee-Pulver über die „Osterwiese“ sieben. Dann die Marzipan-Eier in die „Wiese“ stecken und nach Belieben mit Zuckerperlen dekorieren.