

Aktivität:	Hasenkuchen mit Schoko Pudding
Alter:	Ab 4
Dauer:	ca 1h
Material:	für einen Biskuitboden: 4 Eiweiß, 4 Esslöffel kaltes Wasser, 1 Prise Salz, 200 g Zucker, 4 Eigelb, 1 Messerspitze Backpulver, 150 g Mehl, Sahne, etwas Zucker oder ein Päckchen Vanillezucker, 2 Dosen Birnen oder zwei Äpfel, Zucker, 200 ml Milch, Rosinen oder Cranberrys, Mandestifte, Schokostreusel

Zubereitung:

Biskuitboden:

- Eier trennen und das Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem kalten Wasser und der Salzbrise sehr gut steif schlagen.
- Danach den Zucker einrieseln lassen und die Masse weiterschlagen bis sie glänzt.
- Nun das Eigelb unterrühren.
- Mehl mit Backpulver vermengen und vorsichtig unter die Eiercreme heben.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Überstehendes Backpapier abschneiden.
- Die Biskuitmasse in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/ Unterhitze etwa 30 – 45 min. lang backen, bis beim Einstechtest mit einem Holzspieß o.ä. kein Teig mehr hängen bleibt.
- Nun den Biskuit aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
- Aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

Zubereitung des Belages:

- Lasst die Birnen aus den Dosen in einem Sieb gut abtropfen.
- Tupft sie danach mit Küchentüchern ab.
- Schlagt die Sahne nach Belieben mit etwas Zucker oder einem Päckchen Vanillezucker steif.
- Verteilt die geschlagene Sahne auf dem Biskuitboden und streicht sie glatt.
- Belegt den Kuchen danach mit den vorbereiteten Birnenhälften mit der Wölbung nach oben.
- Kocht nach Packungsanleitung einen Schokoladenpudding mit Milch und Zucker.
- Verteilt den kurz abgekühlten Pudding über den Birnen.
- Lasst den Pudding vollständig abkühlen.



Zubereitung Hasen Deko:

- Für jeden Hasen braucht ihr eine komplette Birnenhälfte.
- Eine weitere Birnenhälfte dreht ihr mit der Wölbung nach unten und schneidet seitlich jeweils zwei Streifen für die Hasenohren ab.
- Nun nehmt ihr die ganze Birnenhälfte für das Hasengesicht und bohrt mit einem scharfen Messer zwei Löcher in die ihr die Schokotropfen als Augen drückt.
- Für die Rosinen-Nase könnt ihr ebenfalls zuvor ein Löchlein bohren, damit die Rosine besser hält.
- Der Mund wird aus zwei Schokostreuseln gemacht.
- Als Barthaare werden Mandelstifte in die Birne gesteckt.

Zum Schluss die Birnenhasen auf dem Schokoladenkuchen platzieren und schon ist die Leckerei fertig.

Guten appetit

Quelle:

<https://www.kinderspiele-welt.de/kinderrezepte/hasenkuchen.html>