



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

KAROTTENKUCHEN MIT LUSTIGEN KANINCHEN



PORTIONEN

8

„Hoppy“ Ostern! Diese Küchlein mit kleinen buddelnden Hasen sind super einfach zu machen und ein lustiges Ostergebäck. Lassen Sie sich von Ihren Kindern helfen, die kleinen Hasenpopos zu formen. So wird daraus eine wunderbare Aktivität für die Osterferien.

ZUTATEN

- 150 g Butter, plus extra zum Einfetten
- 150 g weicher brauner Zucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 150 g Vollkornmehl
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 Orange, geschält und halb entsaften
- 3 Eier
- 120 g Karotte, gerieben

Für die Dekoration:

- 50 g getrocknete Kokosflocken
- 1 TL grüne Lebensmittelfarbe
- 100 g Vanille-Glasur
- Weißes Fondant
- Rosa Fondant
- 8 Schoko-Butterkekse

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft: 180 °C) vorheizen.
2. Zunächst die Backform mit etwas Butter einfetten.
3. Die Butter, den Zucker und die Gewürzmischung in eine Küchenmaschine geben und schaumig schlagen.
4. In einer separaten Schüssel das Mehl und das Backpulver vermengen. Die Eier zusammen mit einem Esslöffel des Mehls in die Butter-Zucker-Mischung geben und auf hoher Stufe rühren.
5. Nun die Orangenschale und den Orangensaft zusammen mit dem restlichen Mehl hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren und anschließend die geriebene Karotte unterheben.
6. Den Teig in die Backform geben und für 15 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Für die Dekoration:

1. Während die Küchlein abkühlen, kann mit der Vorbereitung für die Dekoration begonnen werden.
2. In einer Schüssel die Kokosflocken mit grüner Lebensmittelfarbe solange verrühren, bis alle Flocken grün sind und beiseitestellen.
3. Zum Formen der Häschen zunächst etwas weißes Fondant zu einer walnussgroßen Kugel formen. Die Kugel nun halbieren. Das wird der Körper der Häschen. Für die Füße der Häschen zwei ovale Scheiben



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- ausschneiden oder -stechen. Für den Schwanz eine erbsengroße Kugel formen. Den Schwanz und die Füße mit ein wenig Wasser an den Körper kleben.
4. Zum Formen der Fußsohlen pro Häschen zwei erbsengroße und 6 etwas kleinere Kugeln aus rosa Fondant formen. Die erbsengroßen Kugeln etwas plattdrücken. Die Fußsohlen ebenfalls mit etwas Wasser auf die abgeflachten Ovale des weißen Fondants ovalen Füße des Häschens kleben.
 5. Anschließend die Kekse krümelig zerbröseln – diese sollen die aufgelockerte Erde darstellen, in die die Häschen verschwinden.
 6. Vor dem Dekorieren die Küchlein mit etwas Vanilleglasur einpinseln. Mit den grünen Kokosflocken bestreuen, um das Gras darzustellen (leicht andrücken, um sicherzustellen, dass es ausreichend haftet). Die Kekskrümel in die Mitte der Küchlein geben, oder dort, wo die Häschen graben sollen.
 7. Nun den Hasenkörper in die Mitte der Kekskrümel setzen. Den Vorgang für alle Küchlein wiederholen.

Anmerkung des Kochs:

Wer keinen Fondant mag, kann den Karottenkuchen auch einfach mit Buttercreme, Orangenschale und grob gehackten Pekannüssen verzieren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com