


# Великденски кекс с форма на заек

Отрязваш парче от този превъзходен десерт, и хоп - изненада - изкача най-вкусният какаов заек

about 15 парчета ((парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



## Съставки:

### Тесто за зайчето:

60 г брашно  
20 г какао премиум Dr.Oetker  
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
60 г захар  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
2 бр. яйца  
1 с.л. олио  
1 с.л. оцет

### Тесто за кекса:

200 г краве масло (или маргарин)  
150 г захар  
1 пак. Финес - аромат портокалови корички Dr.Oetker  
1 щипка сол  
3 бр. яйца  
225 г брашно  
3 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
1 с.л. прясно мляко

## 1 Подготовка:

Намазнете правоъгълна тава и покрийте дъното и стените с хартия за печене. Загрейте фурната на 200 °C на горен и долен нагревател или на 180 °C с вентилатор.

## 2 Тесто за зайчето:

Пресейте брашното и какаото в купа. Добавете останалите съставки една след друга и разбъркайте с миксер за кратко на най-ниската, а след това на най-високата степен за 1 минута до получаване на гладко тесто. Разстелете го върху хартията и печете за около 30 минути.

Отстранете хартиения лист от сладкиша и оставете да се охлади върху кухненска решетка. Изрежете 15 зайчета от изпечения блат с формичка за изрязване.

## 3 Отново загрейте фурната, но този път на 180 °C на горен и долен нагревател или на 160 °C с вентилатор.



4 Тесто за кекса:

Разбийте маслото (маргарина) с миксер, като постепенно добавете всички останали продукти до получаване на гладка смес. Подредете какаовите зайчета в редичка в средата в намазнена и покрита с хартия за печене кексова форма. Разпределете равномерно тестото върху тях с пош и загладете върха с шпатула.

- 5 Печете около 35-40 минути. Оставете десерта да се охлади и поръсете с пудра захар или разтопен на водна баня шоколад по желание.

