



Kuchen mit Herz

Description

ZUTATEN FÜR DAS KUCHENREZEPT
Folgende Zutaten gehören in den Herzkuchen:

500 g Mehl
200 g Zucker
250 g weiche Butter
80 ml Milch
6 mittelgroße Eier
3 Esslöffel Back-Kakao
1 Prise Salz
1 Packung Backpulver
Mark einer Vanilleschote
Geschmolzene Schokolade und Himbeeren zum dekorieren

Natürlich kannst Du variieren, denn jeder mag seinen Kuchen gerne ein bisschen anders. Ich backe beispielsweise gerne mit dem Geschmack von Kokos in Form von Kokosmehl oder Kokosflocken. Auch rote Lebensmittelfarbe oder Marmelade sind möglich. Also probiere einfach ein bisschen und erzähl dann gerne, was Du besonders lecker fandst.

SO FUNKTIONIERT DIE HERZOPTIK

Das Kuchenrezept funktioniert, indem der Herzkuchen in zwei Teilen gebacken wird. Dazu werden die Zutaten bis auf den Kakao halbiert. Zuerst wird der helle Teig ohne Kakao gebacken, nach dem Abkühlen werden die Herzen dann mit Plätzchenformen ausgestochen und anschließend zur Seite gestellt. Erst dann wird der dunkle Teig mit Kakao angerührt und zusammen mit den hellen Kuchenherzen gebacken.

SCHRITT FÜR SCHRITT SO BACKST DU DEN HERZKUCHEN

Zuerst die weiche Butter mit dem Zucker bis es eine cremige Mischung wird.

Damit das Kuchenrezept gelingt, gibst Du dann die 3 Eier einzeln dazu und rÄ¼hrst wieder jeweils die Menge cremig.

Mische 250 g Mehl, 1/2 PÄckchen Backpulver und eine Prise Salz. Gebe dieses Gemisch zusammen mit 40 ml Milch zu den Ä¼brigen Zutaten dazu. Nur kurz rÄ¼hren bis sich alles verbunden hat.

Fette als nÄchstes eine Kastenform (25 cm) und streue sie mit Mehl aus. FÄ¼lle nun die Form zu 2/3 mit dem Teig und backe sie bei 180 Grad ca. 45 Minuten im [Ofen](#). Du merkst, dass der Teig fertig ist, wenn Du mit einem SchaschlickstÄbchen hinein stichst und nach dem Herausziehen kein Teig mehr daran kleben bleibt. Alternativ kannst Du auch die Temperatur im Inneren messen - bei 95 Grad sollte der Herz Kuchen fertig sein.

Lasse den Kuchen 15 Minuten in der Form abkÄ¼hlen, stÄ¼rze ihn dann und lasse ihn auf einem Kuchengitter auskÄ¼hlen.

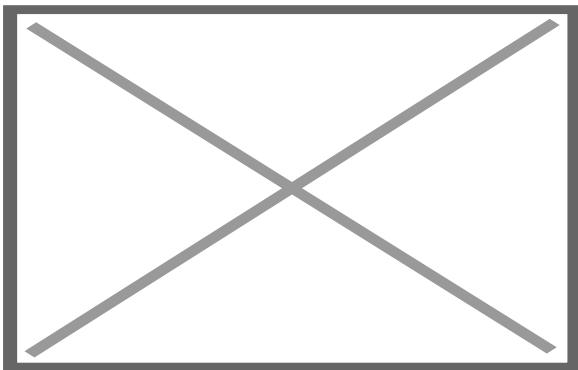
Der kalte Kuchen wird in Scheiben geschnitten. Die Breite der Scheibe richtet sich nach der Ausstechform, die ihr verwenden wollt, denn nun werden aus den einzelnen Scheiben Herzen ausgestochen. Die Herzen anschlieÃend zur Seite legen.

Der zweite Teig wird genau wie der erste angerÄ¼hrt, allerdings diesmal mit 3 EÄ¼ffeln Kakao.

Zuerst wird eine dÄ¼nne Schicht des dunklen Teigs in die Kastenform gegossen. AnschlieÃend werden dicht an dicht die Herzen auf die Teigschicht gesetzt, bevor der restliche dunkle Teig in die Form gegossen wird. Dabei sollten die Herzen vollstÄndig bedeckt sein.

Bei 180 Grad Ober/Unterhitze diesmal fÄ¼r 50-60 Minuten backen. Lasse den Kuchen wieder kurz in der Form abkÄ¼hlen und anschlieÃend auf einem Kuchengitter auskÄ¼hlen.

AnschlieÃend kannst Du ihn noch nach belieben garnieren. Ich habe ein wenig KuvertÄ¼re geschmolzen und Ä¼ber den Kuchen gegossen. Frisches Obst schmeckt auch gut dazu.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

August 31, 2020

Author

jeanny