



Geniales Kuchenrezept mit Herz

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.

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.

19.11.2020

Schritt für Schritt – So backst Du den Herzkuchen

Rühre 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 rührst wieder jeweils die Menge cremig.

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

Fette als nächstes eine Kastenform (25 cm) und streue sie mit Mehl aus. Fülle 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 Schaschlickstäbchen 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 Herzkuchen fertig sein.

Lasse den Kuchen 15 Minuten in der Form abkühlen, stürze ihn dann und lasse ihn auf einem Kuchengitter auskühlen.

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 anschließend zur Seite legen.

Der zweite Teig wird genau wie der erste angerührt, allerdings diesmal mit 3 Eßlöffeln Kakao.

Zuerst wird eine dünne Schicht des dunklen Teigs in die Kastenform gegossen.

Anschließend werden **dicht an dicht die Herzen auf die Teigschicht gesetzt**, bevor der restliche dunkle Teig in die Form gegossen wird. Dabei sollten die Herzen vollständig bedeckt sein.

Bei 180 Grad Ober/Unterhitze diesmal für 50-60 Minuten backen. Lasse den Kuchen wieder kurz in der Form abkühlen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen. Anschließend kannst Du ihn noch nach belieben garnieren. Ich habe ein wenig Kuvertüre geschmolzen und über den Kuchen gegossen. Frisches Obst schmeckt auch gut dazu.

Natürlich kannst Du auch andere Formen nehmen. Ein Tannenbaum zu Weihnachten, ein Hase zu Ostern etc. je nachdem was für eine Ausstechform Du hast. Versuche dabei allerdings keine zu komplizierten Formen zu verwenden, sonst wird das Muster evtl ungleich.

Gutes Gelingen!