

# Hier und heute



## **Kleiner Herzkuchen zum Valentinstag**

Marcel Seeger zeigt, wie man für seine liebsten Menschen einen köstlichen Herzkuchen mit aromatischen Mandeln und Schokolade backt.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für eine Herzbackform von circa 24 cm

#### **Zutaten für den Kuchen**

- 170 g Mehl, Typ 550
- 60 g Speisestärke
- 6 g Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 150 g gemahlene Mandeln
- 125 g Zartbitterschokolade
- 150 g zerlassene Butter
- 180 ml Milch
- 3 Eier (Gr. M)
- 200 g Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Herzbackform am Boden mit Backpapier einschlagen, von innen den Rand mit etwas weicher Butter bepinseln und auf ein Backblech stellen. Die Zartbitterschokolade hacken.

In einer Schüssel Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zucker, Salz, Vanillemark, gemahlene Mandeln und gehackte Zartbitterschokolade gründlich vermischen. Dann in der Mitte der Mischung eine Mulde formen.

Die aufgelöste Butter mit der Milch und den Eiern verrühren und die Mischung in die Mulde geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und zum Schluss die abgetropften Sauerkirschen vorsichtig unterheben. Teig in die Form geben und den Herzkuchen im vorgeheizten Backofen 50 bis 55 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Kuchen anschließend abkühlen lassen, erst dann die Form vorsichtig entfernen.

#### **Zutaten für die Dekoration**

- 350 g Rollfondant, gekauft
- etwas rosa Lebensmittelfarbe
- etwas rote Lebensmittelfarbe

#### **Zubereitung**

200 Gramm Rollfondant mit etwas rosa Lebensmittelfarbe einfärben und so groß ausrollen, dass man mit der gesäuberten Herzbackform ein Herz ausstechen kann. Das ausgestochene Herz auf die Oberfläche des Kuchens legen und leicht andrücken. Den restlichen Rollfondant mit roter Lebensmittelfarbe färben, dann dünn ausrollen. Mit unterschiedlich großen Herzausstechern Herzchen ausstechen und das rosa Fondant-Herz damit dekorieren.

# Hier und heute



Alles Liebe!

## Tipps

- Damit die Fondantherzen besser halten, Rückseiten vor dem Auflegen mit etwas Wasser befeuchten.
- Wer keine Herzbackform hat, kann den Kuchen in einer 24er Springform backen und dann mit Hilfe einer selbstgemachten „Pappschablone“ in Herzform schneiden.
- Wer keine kleinen Herzausstecher für den Rollfondant hat, kann die Herzen auch mit einem kleinen Küchenmesser und mit Hilfe einer selbstgemachten „Pappschablone“ in zurechtschneiden.