

Hier und heute



Herzkuchen

Theresa Knipschild backt zum Muttertag ein einfaches Rezept für einen Kuchen mit herziger Überraschung – hübsch, lecker und gelingsicher.

Rezept

Herzkuchen

von Theresa Knipschild für eine 24 cm Kastenform

Zutaten für den roten Teig

- 150 g weiche Butter + etwas für die Form
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 10 g Backpulver
- 3 Prise Salz
- 50 ml Buttermilch oder Milch
- einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Tipp: Für ein dunkles Motiv 30 g Kakaopulver mit Mehl mischen und 20 ml Buttermilch zusätzlich zugeben. Auf die Lebensmittelfarbe kann verzichtet werden.

Zutaten für den hellen Teig

- 150 g weiche Butter + etwas für die Form
- 100 g Zucker
- 3 Eier, zimmerwarm
- 200 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 10 g Backpulver
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 3 Prisen Salz
- 50 ml Buttermilch oder Milch

Zutaten für den Guss

- 15-20 ml Zitronensaft (ca. ½ Zitrone)
- 120 g Puderzucker
- optional: bunte Zuckerherzen

Zubereitung

Kastenform fetten und mehlieren. Für den roten (oder dunklen Teig) weiche Butter mit Zucker, Zitronenabrieb und Salz schaumig aufschlagen. Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backform fetten und mit Mehl bestäuben. Mehl und Backpulver (ggf. Kakaopulver) mischen und zum Eier-Butter-Gemisch geben und kurz zu einem Teig verrühren. Buttermilch zugeben. Zum Schluss mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe in gewünschter Farbe färben. Teig in die Form geben und glattstreichen. Circa 15 Minuten backen, die Temperatur des Ofens auf 160 °C reduzieren und weitere 10 Minuten backen. Mit einem Schaschlikspieß prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Ggf. Backzeit verlängern.

Kuchen aus der Form lösen, abkühlen lassen. Sonst krümelt er zu sehr. Dann in circa 3 cm Scheiben schneiden und Herzen oder gewünschte Form zum Beispiel mit Plätzchenausstechformen (in Größe 3-4 cm) ausstechen. Den restlichen Teig für etwas anderes verwenden. Die Kastenform reinigen, wieder einfetten und mehlieren.

Hier und heute



Den hellen Teig wie oben beschrieben zubereiten (auf Lebensmittelfarbe/Kakao verzichten). Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig in einen Spritzbeutel füllen. Etwas Teig auf den Boden der Kastenform geben. Herzen dicht aneinander in die Form stellen und etwas andrücken. Restlichen Teig vorsichtig einfüllen, sodass die Herzen nicht verrutschen. Mit Teig bedecken und glatt streichen. Circa 40-50 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren.

Für den Zuckerguss Zitronensaft und Puderzucker klümpchenfrei verrühren und auf den vollständig abgekühlten Kuchen geben. Eventuell mit etwas Saft oder Puderzucker die Konsistenz in die gewünschte Form bringen. Mit Zuckerdekor dekorieren.

Tipp: Mit wenigen Tropfen Lebensmittelfarbe an die gewünschte Farbe herantasten.