HERZKUCHEN

ZUTATEN

Für den Herzteig

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 125 ml Milch
- etwas rote Speisefarbe
- etwas Butter für die Form

Für die Glasur

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 1 TL Kokosfett (optional)

Für den hellen Teia

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 125 ml Milch
- etwas Butter für die Form

ZUBEREITUNG

Für den Herzteig Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Mehl, Salz und Backpulver miteinander vermischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig geben. Alles gut miteinander verrrühren.

Nach Belieben rote Speisefarbe hinzugeben, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Kastenform (27 x 11 cm) einfetten und den Teig hineingeben. Im vorgeheizten Ofen ca. 55 Minuten backen. Die Stäbchenprobe ist hier besonders wichtig, damit der Kuchen auf jeden Fall durchgebacken ist. Kuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Den ausgekühlten roten Kuchen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Herzausstecher aus jeder Scheibe ein Teigherz ausstechen. Für den hellen Teig wieder 200 g Butter mit 200 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker verrühren. Mit den restlichen 4 Eiern verrühren. Mehl, Salz und Backpulver vermischen und zum Teig geben. Milch hinzugeben und alles gut verrühren. Kastenform (27 x 11 cm) einfetten. Etwa 4 Esslöffel Teig auf den Boden der eingefetteten Kastenform geben, damit der Boden gerade so bedeckt ist. Teig glatt streichen.

Die gebackenen Teigherzen in die Kastenform auf den Teigboden stellen und leicht eindrücken. Weiterhin so vorgehen, bis die Kastenform über die ganze Länge eine Reihe von Herzen stehen hat. Jetzt den restlichen hellen Teig über die Herzen in die Form gießen und glatt streichen. Die Form lieber nicht zu voll machen. Eventuell bleibt etwas roher Teig übrig. Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen nochmals ca. 50 Minuten backen, danach vollständig abkühlen lassen.

Für die Glasur Zartbitterkuvertüre grob hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Ggf. Kokosfett hinzugeben (für besonders schönen Glanz). Guss fest werden lassen. Dieser Kuchen ergibt ca. 12 Stücke. In einer Kuchenhaube bei Zimmertemperatur aufbewahrt ist er ca. 5-7 Tage haltbar.



