

## Herzform

Herzform.....	1
Ps. ....	1
Baiser-Erdbeerherzen 4 Eiweiß + 2 Eigelb M.....	1
Erdbeer-Herz-Torte 4 Ei + Eierlikör M.....	2
Erdbeer-Kuchenherz 2 Ei.....	4
Erdbeer-Nussherz 4 Ei M.....	5
Erdbeer-Rhabarberherz 3 Ei M.....	6
Festliche Herz-Torte 2 Ei M.....	7
Geburtstagsherz 2 Ei M.....	10
Hab-Dich-Lieb Torte 6 Ei + 1 Eigelb M.....	11
Herziger Schmetterling 2 Ei M.....	14
Karamellherzen zum Muttertag 1 Ei M.....	15
Kirschkuchen in Herzform 15 Ei + 2 Eiweiß M.....	16
Kirschkuchen in Herzform.....	17
Kokosherz 4 Ei M.....	18
Liebe-Mutti-Kuchen 3 Ei M.....	21
Liebe-Mutti-Kuchen für Kinder 3 Ei M.....	22
Marzipan-Aprikosenherz 4 Ei.....	23
Milka Herzen Torte 6 Ei M.....	26
Muttertagstorte 4 Ei M.....	27
Pralinenschachtel-Torte 3 Ei M.....	29
Rotwein-Herz 2 Ei.....	30
Rotweinerz 2 Ei.....	31
Savarin in Herzform 2 Ei M.....	32
Schokoherz mit Nuss-Nougat-Sahne 3 Ei M.....	33
Schokoladen Herz Torte 3 Ei M.....	34
Schokoladenherz mit Marzipanrosen 1 Ei M.....	36
Valentinsherz 1 Eigelb.....	38
Weintraubenherz mit Quark und Frischkäse 1 Ei M.....	39

Ps.

Hallo,  
sind gesammelte Rezepte aus dem CK und dem WWW.

Viel Spaß damit.

Ig.  
Renate

Baiser-Erdbeerherzen 4 Eiweiß + 2 Eigelb M

Zutaten für 6 Stück:

4 Eiweiß

2 Eigelb

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

50 g dunkle Kuvertüre

500 ml Milch

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

350 g Erdbeeren

Zubereitung:

**Eiweiße sehr steif schlagen**, dabei Zucker und Vanillinzucker unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zweidrittel des Eischnees in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und damit 6 Herzen auf das Backblech spritzen, innen ebenfalls ausfüllen. Restlichen Eischnee im Kühlschrank aufbewahren.

Im Backofen bei 80°C mit leicht geöffneter Ofentüre etwa 2 Stunden trocknen lassen. Herausnehmen, restlichen Eischnee nochmals aufschlagen und damit auf jedes Herz einen 2 cm hohen Rand spritzen. Erneut im Ofen bei gleicher Temperatur ca. 1 Stunde trocknen lassen. Gut auskühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Herzen damit ausgießen, umdrehen und die Kuvertüre über einem Gitter wieder ablaufen lassen.

Von der Milch 5 El abnehmen und mit dem Zucker und Puddingpulver anrühren. Restliche Milch aufkochen lassen und das angerührte Puddingpulver hineinrühren. Nochmals kurz aufwallen lassen und vom Herd nehmen. In einem kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen. Sobald der Pudding nicht mehr kocht die Eigelbe unterrühren, und vollständig abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Pudding in die Herzen füllen und mit Erdbeeren belegen.

Quelle: <http://www.lecker-backen.de>

Copyright 2001: Familie Bleyer

Erdbeer-Herz-Torte

4 Ei + Eierlikör

M

Für die Springform (8 26 cm):

etwas Fett

Backpapier

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
130 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht oder Geriebene Zitronenschale  
100 g Weizenmehl  
2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker Gustin Klassische Speisestärke

### Füllung:

8 Blatt Dr. Oetker Gelatine weiß  
100 ml Eierlikör

### 800 g kalte Schlagsahne

50 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Garnieren:

50 g gehobelte Mandeln  
etwa 500 g Erdbeeren (möglichst gleich groß)

### Guss:

1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack  
3 gestrichene EL Zucker  
250 ml (1/4 l) Wasser

**Vorbereiten:** Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie den Boden der Springform (8 26 cm) und belegen Sie den Boden mit Backpapier.

**Biskuitteig:** Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen.

Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 35 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

Inzwischen zum Garnieren die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

**Füllung:** Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eierlikör erwärmen, Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker fast steif schlagen. Die lauwarme Gelatine-Eierlikör-Lösung unter Schlagen hinzufügen und die Sahne vollkommen steif schlagen.

Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und etwa 1/3 der Creme darauf verteilen, mittleren Boden auflegen, die Hälfte der übrigen Creme aufstreichen und oberen Boden auflegen. Torte mit restlicher Creme einstreichen.

Gebräunte Mandeln mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand geben und leicht andrücken. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in Scheiben schneiden. Zuerst mit den Scheiben eine Herzform als äußere Begrenzung in die Sahne stecken. Anschließend mit den restlichen Erdbeeren das Herz schuppenartig ausfüllen und die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Guss:** Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und das Erdbeer-Herz vorsichtig damit bestreichen. Die Torte nach Wunsch mit Zitronenmelisse garnieren.

## Erdbeer-Kuchenherz      2 Ei

100 g Zucker,  
100 g Margarine,  
200 g Mehl,

### 2 Eier,

1 TL Backpulver,  
Vanillinzucker,  
3 EL Frucht-Tiger Magic Orange.

Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Eier verrühren. Mehl, Backpulver und Frucht-Tiger Magic Orange hinzugeben.

Den Teig in eine Herzform füllen. Das Ganze wird bei 180 °C 30 Min. im Backofen gebacken.

Auf das erkaltete Herz nun die halbierten Erdbeeren legen und mit Sahne verzieren.

## Erdbeer-Nussherz 4 Ei M

### Zutaten für den Boden:

200 g gemahlene Haselnüsse

4 Eiweiß

4 Eigelb

100 g brauner Zucker

1/2 TI Backpulver

2 TI Zitronenschalenaroma

### Zutaten für die Creme:

7 Blatt Gelatine

5 El Wasser

500 g Erdbeeren

100 g Magerquark

50 g Zucker

10 g Zitronensaft

200 ml Sahne

### Für die Garnierung:

1 Päckchen hellen Tortenguss

200 ml Sahne

1 Päckchen Sahnefest

### Zubereitung:

Eine Herzform in Backpapier einschlagen.

Mit 50 g Nüsse den gesamten Boden der Form ausstreuen.

Eiweiße mit Wasser steif schlagen. den braunen Zucker, dann nach und nach die Eigelbe zugeben und weiterschlagen, bis eine schaumige Masse entstanden ist.

Nüsse mit Backpulver und Zitronenaroma mischen und vorsichtig unter die Masse heben.

In die Herzform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen.  
Erdbeeren waschen und putzen. Ein paar schöne Erdbeeren für die Garnierung aufbewahren, den Rest pürieren.  
Quark, Zucker und Zitronensaft unter das Erdbeerpüree rühren.  
Die ausgedrückte Gelatine erwärmen und unterrühren.  
Erdbeermasse für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank geben, bis sie etwas zu stocken beginnt.  
Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.  
Ausgekühlten Boden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte geben. Den Herzring darüber legen und die Erdbeersahne hineinfüllen.  
Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen oder besser noch über Nacht.  
Übrige Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und die Torte damit belegen.  
Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die Erdbeerscheiben damit bestreichen.  
Nachdem der Guss fest geworden ist, die Herzform mit einem Messer lösen.  
Sahne mit Sahnefest steif schlagen, und nach Belieben mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle verzieren.

Quelle: <http://www.lecker-backen.de>  
Copyright 2001: Familie Bleyer

Erdbeer-Rhabarberherz      3 Ei      M

### Zutaten für den Teig:

125 g Butter

100 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

5 Tropfen Bittermandelaroma

### 3 Eier

100 g Mehl

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 TL Backpulver

### 4 EI Milch

### Zutaten für die Füllung und Belag:

250 g Rhabarber

250 g Erdbeeren

8 Blatt Gelatine

100 g Zucker

300 g Sahne

**Außerdem:**

150 g Erdbeeren

1 Päckchen Tortenguss klar

**Zubereitung:**

Butter mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Aroma schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mehl mit Puddingpulver und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Den Teig in eine gut gefettete Herzform füllen und Glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 40 Minuten backen.

Kuchen nach dem Backen noch 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung den Rhabarber gut waschen und die Enden abschneiden. Die Stangen schälen und schräg in Stücke schneiden. In 100 ml Wasser mit dem Zucker etwa 8 Minuten kochen. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im noch heißen Rhabarberkompott unter Rühren auflösen. Das Erdbeerpüree dazugeben und kaltstellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt 300 ml steifgeschlagene Sahne unterheben.

Den Boden mit gut einem Drittel Creme bestreichen, den oberen Boden darauf legen und mit der restlichen Creme die Oberfläche und den Rand einstreichen.

Für einige Stunden kalt stellen.

Für die Garnierung Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und auf das Herz legen. Tortenguss nach Anleitung kochen, und die Erdbeerscheiben damit einstreichen, bis sie gut bedeckt sind.

Quelle: <http://www.lecker-backen.de>

Festliche Herz-Torte

**Festliche Herz-Torte**

2 Ei M

Für die Herzform (8 24 cm):  
etwas Fett

Weizenmehl

### Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter  
80 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
0,5 Fläschchen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
50 ml Rotwein  
125 g Weizenmehl  
2 gestrichene TL Kakao (ungezuckert)  
1 gestrichener TL gemahlener Zimt  
2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g gemahlene Mandeln  
75 g Raspelschokolade

### Buttercreme:

1 Päckchen Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack  
100 g Zucker

500 ml (1/2 l) Milch  
50 g Waldfruchtconfiture

250 g weiche Butter  
50 g Kokosfett  
30 ml Rotwein

### Außerdem:

75 g Schokoladentäfelchen (Zartbitter)

### Gezuckerte Rosen:

6 rote Rosenblüten  
1 EL Speiseöl  
etwas Zucker

**Vorbereiten:** Für die Füllung aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und dabei gelegentlich durchrühren. Heizen Sie den Backofen vor. Fetten und mehlen Sie die Herzform (8 24 cm).

**Rührteig:** Weiche Margarine oder Butter mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, But-



ter-Vanille-Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen. Jedes Ei etwa Minute auf höchster Stufe unterrühren. Rotwein unterrühren. Mehl, Kakao, Zimt und Backin mischen, sieben und portionsweise mit den Mandeln auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Raspelschokolade unterheben. Teig in die Herzform füllen und glatt streichen.

Form auf dem Rost auf der untersten Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 45 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Das Herz einmal waagerecht durchschneiden.

**Buttercreme:** Konfitüre durch ein Sieb streichen. Weiche Butter mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise darunter rühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Kokosfett erhitzen. Unter gut 2/3 der Buttercreme die Hälfte des heißen Kokosfetts rühren. Unter knapp 1/3 der Buttercreme zunächst Rotwein und Waldfruchtkonfitüre unterrühren, zum Schluss das übrige heiße Kokosfett unterrühren.

Die Hälfte der hellen und die rote Buttercreme in je einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 8 mm) füllen. Von außen nach innen abwechselnd auf den unteren Boden Buttercremeringe spritzen, dabei mit der hellen Creme beginnen. Den oberen Boden auflegen und mit einem Teil der hellen Buttercreme einstreichen. Übrige helle Buttercreme in einen Spritzbeutel mit flacher Streifentülle füllen und ein Webmuster aufspritzen. Die Schokoladentafelchen etwas überdeckend an den Tortenrand setzen.

**Gezuckerte Rosen:** Die Rosenblüten mit Hilfe eines Backpinsels mit etwas Öl bestreichen und sofort mit Zucker bestreuen. Das Herz vor dem Servieren mit den gezuckerten Rosen verzieren.

**Hinweis:** Für das Webmuster spritzen Sie zunächst nur senkrechte Linien auf die Tortenoberfläche. Spritzen Sie eine waagerechte Linie, so dass jeder zweite Längsstreifen frei bleibt. Spritzen Sie parallel zu dem waagerechten Streifen weitere waagerechte Linien auf die ganze Torte, so dass die Längsstreifen versetzt frei bleiben.

### **TIPPS:**

Statt der gezuckerten Rosen können Sie das Herz mit verschiedenen Motiven verzieren. Dazu 4 Blatt Dr. Oetker Gelatine weiß nach Packungsanleitung einweichen und in 4 EL Wasser auflösen. 1 Päckchen Dr. Oetker Frut-

tina Aprikosen-Geschmack mit etwa 300 g gesiebten Puderzucker vermischen. Nach und nach die aufgelöste Gelatine unter Rühren mit einem Handrührgerät (Rührbesen) so weit wie möglich unterrühren. Übriges Fruttina-Zucker-Gemisch auf der Arbeitsfläche unterkneten. Masse auf mit Puderzucker bestäubter Arbeitsfläche ausrollen und beliebige Motive, z. B. ZDF-Logo ausstechen oder ausschneiden. Die Motive einige Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen, die Torte damit verzieren. Legen Sie zum Abkühlen des Puddings Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche. Es bildet sich keine Haut und der Pudding muss zwischendurch nicht umgerührt werden. Statt des Spritzbeutels können Sie auch Gefrierbeutel verwenden, dann jeweils eine Ecke abschneiden.

Geburtstagsherz      2 Ei      M

#### Für den Teig:

75 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

#### 2 Eier

1 Prise Salz

125 g Mehl

30 g Speisestärke

1 TI Backpulver

#### Für die Glasur:

100 g Schokolade

20 g Kokosfett

#### Für die Füllung:

50 g Marzipan-Rohmasse

30 g gesiebter Puderzucker

1 El Aprikosenkonfitüre

1 Päckchen Vanillin-Dessert

375 ml Milch

150 g Butter

geraspelte Schokolade

Zuckerblumen

Die Butter geschmeidig rühren, der Reihe nach die übrigen Zutaten zugeben und einen glatten Teig bereiten.

In eine gut gefettete Herzform füllen und bei 175-200 °C etwa 30 min backen.

Aus der Form stürzen, gut auskühlen lassen und zweimal durchschneiden. Schokolade und Kokosfett im Wasserbad erwärmen, glatt rühren und den oberen Boden damit bestreichen.

Marzipan und Puderzucker gut verkneten, ausrollen und ein Herz in der Größe der Torte ausschneiden.

Den mittleren Boden mit Konfitüre Bestreichen, das Marzipanherz darauf legen und etwas andrücken.

Das Vanillin-Dessert nach Packungsanweisung zubereiten. Die Butter geschmeidig rühren und esslöffelweise in die Creme einarbeiten.

Etwas Creme für die Verzierung in einen Spritzbeutel füllen. 1/3 der restlichen Creme auf den unteren Boden streichen, das mit Marzipan belegte Herz darauf legen und ebenfalls mit 1/3 der Creme bestreichen.

Den Herzrand mit dem letzten Drittel der Creme bestreichen und mit geraspelter Schokolade betreuen.

Jetzt das mit Guss bestrichene Herz darauf setzen und evtl helle Stellen am Rand mit geraspelter Schokolade abdecken. Die Herzoberfläche mit der Creme aus dem Spritzbeutel verzieren und zusätzlich mit Zuckerblumen und geraspelter Schokolade schmücken.

## Hab-Dich-Lieb Torte    6 Ei + 1 Eigelb    M

Zutaten für den Biskuitboden:

### 6 Eigelb

3 El warmes Wasser

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

### 6 Eiweiß

150 g Mehl

75 g Speisestärke

3 TI Backpulver

## Zutaten für den Mürbeteigboden:

50 g Zucker

100 g Butter oder Margarine

170 g Mehl

### 1 Eigelb

1 Prise Salz

1 Prise Zitronenschalenaroma

### Zutaten für die Bananenfüllung:

100 ml Sahne  
50 g Banane  
20 g Zucker  
1 Blatt Gelatine

### Zutaten für die Erdbeerfüllung:

200 ml Sahne  
200 g Erdbeeren  
  
200 g Quark  
80 g Zucker  
4 Blatt Gelatine

### Zutaten für die Sahnepuddingfüllung:

1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
  
250 ml Milch  
2 Ei Zucker  
  
150 ml Sahne  
15 g Zucker  
1 Blatt Gelatine

### Außerdem:

500 ml Sahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
50 g Puderzucker  
Ausgerollte Marzipanplatte  
Kakaopulver

### Zubereitung:

Für den Biskuitboden das Eigelb verrühren, und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und dem Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.

Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen.

Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder

Pergamentpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei einer Temperatur von 190 Grad backen.

Biskuitboden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Mürbeteig alle Zutaten schnell zu einem Teig zubereiten.

Zwischen zwei Frischhaltefolien zu einem Ø von etwa 28 cm ausrollen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Springformring (Ø 27 cm) ausstechen. Frischhaltefolie entfernen und mehrmals den Boden mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten hell backen.

Für die Puddingfüllung etwas kalte Milch mit dem Vanillepuddingpulver und dem Zucker verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver hineingießen und einige Male aufwallen lassen. Abkühlen lassen.

Boden waagrecht zu drei Teilen auseinanderschneiden, dabei achten, dass der Mittlere

Boden sehr dünn ist.

Den unteren und oberen Boden nach Bildanleitung einteilen.

Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte geben und mit etwas Vanillepudding bestreichen.

Den unteren Boden darauf legen und mit einem Tortenring umstellen.

Für die Bananenfüllung (Inneres Loch) Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen, Bananen pürieren und zusammen mit dem Zucker alles verrühren. Zum Schluss die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unterrühren. Füllung in das Innere Loch der Torte füllen.

Für die Erdbeerfüllung (Äußerer Ring) Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Erdbeeren pürieren. Alles zusammen mit dem Quark, dem Zucker und der ausgedrückten und aufgelösten

Gelatine verrühren. Füllung in den äußeren Ring füllen. Gut macht es sich, wenn man noch einige Bananenscheiben in die Füllung steckt.

Den dünnen Boden darauf legen und etwas festdrücken.

Für die obere Schicht den dritten Ring in die Mitte legen.

Nun die Sahnepuddingfüllung zubereiten. Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen.

150 g fertigen Pudding abwiegen und zusammen mit dem Zucker unter die Sahne rühren.

Zum Schluss die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahnefüllung in den Oberen Ring füllen.

Torte für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

Tortenring entfernen.

Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Die Torte rundherum damit einstreichen.

Marzipanboden (etwa 60 cm Ø ) ausrollen und darüber geben. Falten herausdrücken

und am Tortenboden abschneiden.

Ein Papierherz ausschneiden und als Schablone auf die Torte legen.

Rundherum kräftig mit Kakao bepudern. Herzsablonne vorsichtig entfernen.

### Tipp:

Die Tortenfüllungsmengen sind nur ungefähre Angaben. Je nach Höhe des Biskuitbodens können die Mengenangaben schwanken.

Quelle: <http://www.lecker-backen.de>

## Herziger Schmetterling 2 Ei M

Vorbereitung/Kochzeit: /25 Min

### Zutaten

5 Ei Mehl  
4 Ei Zucker

### 3 Eier

2 Ei Öl  
1 Tl. Backpulver

### Obst zum Belegen,

1 Banane,  
2 Mikado von De Beukelaer  
1 Tortenguss

### Sahne zum Verzieren

### Zubereitung

Aus Mehl, Zucker, Eier, Öl und Backpulver einen Rührteig machen. Bei 175° Heißluft 25 in Herzform 25 Minuten backen.

Erkalten lassen

In der Mitte durchschneiden. Die Herzen mit den Spitzen zueinander auf eine Kuchenplatte setzen. Dazwischen eine Banane setzen. Die Herzen mit Obst nach Wahl belegen.

Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und damit die Herzen überziehen.

Die Banane nicht vergessen geht am besten mit dem Backpinsel. Die Mikadostäbe als Fühler einsetzen.

Mit geschlagener Sahne verzieren....

## Karamellherzen zum Muttertag 1 Ei M

ich hoffe dieses Rezept gibt es hier noch nicht  
das Rezept reicht für 6 herzen, oder für ein blech  
ich habe bisher immer die Papierformen (Herzform) von Reichelt genommen

### Mürbeteig:

280 g Mehl  
1 Msp Backpulver  
110 g Zucker

1 Ei

140 g kalte Butter

aus diesen zutaten einen Mürbeteig herstellen und 1/2-1 std. im Kühlschrank ruhen lassen. anschließend den Teig in die formen drücken und 15-20 min abbacken.

### Karamell:

115 g Butter in einem topf schmelzen  
110 g Zucker dazu und rühren bis sich der Zucker gelöst hat, aber nicht braun werden lassen.  
2 gr. El. Grafschafter heller Sirup dazu geben und bei geringer wärme rühren, bis alles etwas dunkler wird.

1 Dose Milchmädchen dazu und 5-10 min ständig rühren bis die Masse Karamellartig zäh wird (braucht man etwas geduld)  
danach die masse sofort auf den Mürbeteigboden gießen und mit Vollmilchkuvertüre überziehen.

schmeckt super lecker.....viel spaß beim backen

Ig  
Mooskäfer

## Kirschkuchen in Herzform 15 Ei + 2 Eiweiß M

Nährwerte pro Portion ca. 345 Kcal, 22 g Fett  
Zutaten für 35 Stück

### Rührteig:

500 g Zucker,

300 g weiche Butter,

15 Eier,

600 g Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

250-300 ml Milch,

2 Prisen Salz,

3 Päckchen Vanillezucker,

3 Gläser Kirschen (@350 g Abtropfgewicht),

Fett und Mehl für das Backblech

### Verzierung:

2 Eiweiß,

65 g Zucker

50 g Puderzucker,

1 TL Speisestärke,

300 g Puderzucker,

3-4 EL Zitronensaft,

evtl. rote Speisefarbe,

4 EL Kokosraspel

### Zubereitung

#### Für den Rührteig:

1. 240 g Zucker und Butter mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine so lange schlagen, bis die Butter ganz hell ist und sich der Zucker fast aufgelöst hat. Nach und nach die Eigelbe zugeben. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter die Buttermischung rühren. Eiweiß und Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Restlichen Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen.

2. Den Eischnee in drei Portionen vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Teig heben. Zwei Drittel des Teiges auf eine gefettete und mit Mehl bestreute Fettpfanne geben.



3. Teig glatt streichen und zwei Drittel der abgetropften Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 40 bis 50 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Butterbrotpapier abdecken. Restlichen Teig in eine Herzform (24 cm Größe, mindestens 1 Liter Inhalt) oder eine Springform (8 24 cm) geben und die restlichen Kirschen darauf verteilen. Die kleine Form bei gleicher Temperatur etwa 40 min backen.

#### Für die Verzierung:

Eiweiß steif schlagen, dann langsam den Zucker einrieseln lassen und dabei weiterschlagen. Puderzucker und Stärke mischen und unterrühren. Sobald der kleine Kuchen nach etwa 40 Minuten aus dem Ofen kommt, die Baisermasse rundherum darauf streichen.

4. Mit einer Kuchenpalette oder einem breiten Messer lange Spitzen ziehen. Den Kuchen abkühlen lassen.

5. Mit zugeschnittenen Papierschablonen ein großes und ein kleines Herz aus den beiden Teigen ausschneiden (sofern die kleinere nicht schon eine Herzform war). Puderzucker und Zitronensaft verrühren und den Rand des großen Herzens damit bestreichen. Das kleine Baiser-Herz auf das große setzen. Torte auf ein großes Tablett oder eine Spanplatte legen. Vier Ei Wasser und drei bis vier Tropfen Speisefarbe verrühren. Kokosraspel dazugeben und gut mischen. Die Kokosraspel auf ein Backblech streuen und im Backofen bei 75 Grad, Umluft 50 Grad, Gas Stufe 1 etwa 40 bis 50 Minuten trocknen lassen und dann auf den freien Rand des unteren Herzens streuen.

#### Tipp

Der schwere Rührteig hält sich etwa zwei Tage frisch. Für ein größeres Fest können Sie den Kuchen daher schon einen Tag vorher backen.

Wenn Sie keine Speisefarbe nehmen möchten, können Sie die Kokosraspel auch mit etwas Kirschsafft von den abgetropften Kirschen färben. Die Raspel sind dann aber eher fliederfarben.

Wenn Sie keine große Schüssel zum Anrühren des Teiges

#### Kirschkuchen in Herzform

#### Zutaten:

1 Boden für Obsttorten (Fertigprodukt)

1 Glas Schattenmorellen

roter Tortenguss

250 g Puderzucker

1-2 Ei Kirschsafft

DIN A4 Papier, Stift, Schere

### Zubereitung:

Als erstes basteln wir uns die Herzform. Hierzu wird das Blatt in der Hälfte gefaltet. Nun an der geschlossenen Seite ein halbes Herz aufmalen und ausschneiden.

Den Tortenboden auspacken und auf ein Backblech legen.

Unser eben gebasteltes Herz wird nun auf den Tortenboden gelegt. Mit einem Messer nun am Rand des Herzens entlang schneiden, aber Vorsicht, der äußerste Rand des Tortenbodens sollte nicht zerstört werden!

Die Kirschen auf ein Sieb schütten und den Saft in einem Gefäß auffangen

Nun wird in einer Schüssel der Puderzucker mit dem Kirschsafft vermengt.

Er wird uns im nächsten Schritt als „Kleber“ dienen.

Als nächstes wird der Rand des Tortenbodens so geschnitten, dass ausschließlich der äußerste Rand verwendet werden kann.

Dieser Rand wird nun mit dem Puderzucker-Kirschsafft-Gemisch dick bestrichen.

Nun den Rand um unsere Herzform legen. Bitte darauf achten, dass dieser so eng als möglich anliegt.

Jetzt die Kirschen gleichmäßig auf unserem Herz verteilen und anschließend mit dem, nach Packungsbeilage zubereitetem, Tortenguss bestreichen.

Guten Appetit !

### Kokosherz 4 Ei M

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett

Backpapier

Herzbackrahmen

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

60 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

1/2 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Bestreichen:

250 g rote Konfitüre, z. B. Kirsch- oder Beerenkonfitüre

### Knetteig:

150 g Weizenmehl

1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin  
70 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Eiweiß (Größe M)  
80 g weiche Butter oder Margarine

#### Füllung:

50 g Kokosraspel  
6 Blatt Dr. Oetker Gelatine weiß

300 g Joghurt mild (3,5% Fett)

80 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 EL Kokoslikör

400 g kalte Schlagsahne

#### Zum Aprikotieren:

250 g helle Konfitüre, z. B. Aprikose- oder Ananaskonfitüre

Zutaten für die Dekoration finden Sie bei den einzelnen Deko-Varianten.

**Vorbereiten:** Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie das Backblech (40 x 30 cm) und belegen Sie es mit Backpapier, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.

**Biskuitteig:** Eier in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Mit Zucker gemischten Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backin mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 8 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Biskuitplatte vorsichtig vom Rand lösen und mit Hilfe des Backpapiers auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier nicht abziehen und erkalten lassen.

**Knetteig:** Mehl mit Backin in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen. Teig auf Backpapier etwas größer als den ausgezogenen Herzbackrahmen (Länge

von der inneren zur äußeren Spitze etwa 24 cm) ausrollen. Backrahmen auf den Teig setzen, Herz mit einem Messer ausschneiden. Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und backen. Restlichen Teig erneut verkneten, ausrollen und beliebige Motive ausstechen, auf Backpapier legen und backen.

Herdeinstellung: siehe oben

Backzeit: Kekse etwa 8 Minuten, großes Herz etwa 12 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Kekse und Herz mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Gesäuberten und leicht gefetteten Herzbackrahmen (Länge von der inneren bis zur äußeren Spitze etwa 25 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Rote Konfitüre durch ein Sieb streichen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig von der Gebäckplatte abziehen. Platte mit Konfitüre bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in 38 knapp 1 cm breite Scheiben schneiden. Den Boden mit etwa 13 Scheiben auslegen, dabei am Rand beginnen. Zuletzt die übrigen Scheiben an den Rand stellen, leicht andrücken und eventuell etwas flach drücken.

**Füllung:** Kokosraspel ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker und Likör verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 El der Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, Sahne und Kokosraspel mit dem Schneebesen unterheben. Die Creme auf dem Boden glatt streichen. Knetteigboden auflegen und vorsichtig andrücken. Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Zum Aprikotieren:** Herzrand mit einem Messer lösen, aber noch nicht entfernen.

Herz auf eine Platte stürzen, jetzt Rand entfernen. Helle Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Das Herz mit Hilfe eines Pinsels rundherum mit der Konfitüre bestreichen und nach Belieben mit Baiser-Herzen oder Plätzchen servieren.

**Baiser-Herzen:** 1 Eiweiß (Größe M) in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe steif schlagen. Hinweis: So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. 50 g Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 8 mm) füllen und verschieden große Herzen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt)

**spritzen und backen.** Ober-/Unterhitze: etwa 110°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 90°C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 1 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 80 Minuten

Die Baiser-Herzen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. In einer gut verschlossenen Dose können die Herzen etwa 1 Woche aufbewahrt werden.

**Schokobuchstaben:** 50 g weiße Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade in ein kleines Papierspritztütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und beliebig große Buchstaben, eventuell mit Hilfe einer Vorlage, auf ein Stück Backpapier spritzen. Die erstarrten Schokobuchstaben vorsichtig lösen und mit dem Herz anrichten.

**TIPP:** Ohne Aprikotur können Sie die Torte prima einfrieren.

Liebe-Mutti-Kuchen    3 Ei    M

Für die Herzform (8 24 cm):  
etwas Fett

**Rührteig:**

175 g weiche Margarine oder Butter

175 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Päckchen Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht

3 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin

100 ml Milch

**Guss:**

250 g Puderzucker

etwa 7 EL Orangensaft

**Außerdem:**

Schokolinsen

Gummibärchen

**Vorbereiten:** Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie die Herzform (8 24 cm).

**Rührteig:** Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Herzform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, anschließend auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**Guss:** Puderzucker sieben, mit dem Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren, den Kuchen damit überziehen und nach Belieben mit Schokolinsen und Gummibärchen garnieren.

**Liebe-Mutti-Kuchen für Kinder**     3 Ei     M

Für die Herzform (8 24 cm):

etwas Fett

**Rührteig:**

175 g weiche Margarine oder Butter

175 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Päckchen Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht

3 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin

100 ml Milch

**Guss:**

250 g Puderzucker

etwa 7 EL Orangensaft

### Außerdem:

Schokolinsen  
Gummibärchen

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Heize den Backofen vor.\* Fette die Herzform (8 24 cm).

1. Rührteig: Rühre die weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig. Gib nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht.

2. Rühre jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unter. Mische und siebe das Mehl mit Backin und rühre es abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter. Streiche den Teig in der Herzform glatt und schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.\*

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)\*

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)\*

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)\*

Backzeit: etwa 60 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

3. Lasse den Kuchen nach dem Backen noch 10 Minuten in der Form abkühlen. Löse das Gebäck aus der Form, stürze es auf einen Kuchenrost\* und lasse es dort erkalten.

4. Guss: Siebe den Puderzucker und verrühre ihn mit dem Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss. Überziehe den Kuchen damit und garniere ihn nach Belieben mit Schokolinsen und Gummibärchen.

\*Lass dir hierbei von den Großen helfen.

## Marzipan-Aprikosenherz 4 Ei

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier  
Herzbackrahmen

### Rührteig:

200 g getrocknete Aprikosen  
200 g Marzipan-Rohmasse

200 g weiche Margarine oder Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Dr. Oetker Gustin Klassische Speisestärke  
25 g gehackte Pistazienkerne

### Knetteig

150 g Weizenmehl  
1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine

### Aprikosen-Füllung:

250 ml Wasser  
500 ml Pfirsichsaft  
3 Päckchen Dr. Oetker Paradies Creme Pfirsich-Geschmack  
500 g Butter (Zimmertemperatur)  
50 g Kokosfett  
2 EL Aprikosenkonfitüre

### Außerdem:

etwa 50 g Hagelzucker

### Grüner Puderzuckerguss:

60 g Puderzucker  
etwa 3 TL Wasser  
etwas grüne Speisefarbe

### Spritzguss:

20 g Puderzucker  
etwa 1 TL Wasser

**Vorbereiten:** Zunächst heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie das Backblech und belegen Sie das Blech mit Backpapier. Stellen Sie darauf den ausziehbaren Herzbackrahmen (Länge von der inneren zur äußeren Herzspitze etwa 26 cm). Für den Teig die Aprikosen in feine Würfel schneiden.



**Rührteig:** Marzipan und weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Aprikosen und Pistazien unterheben. Teig in den Herzbackrahmen einfüllen und glatt streichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 40 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Herz nach dem Backen auf dem Blech auf einem Kuchenrost 10 Minuten stehen lassen. Dann den Backrahmen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und das Gebäck erkalten lassen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

**Knetteig:** Mehl mit Backin in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf Backpapier - etwas größer als der ausgezogene Herzbackrahmen - ausrollen. Backrahmen auf den Teig setzen, Herz mit einem Messer ausschneiden. Restlichen Teig erneut verkneten, ausrollen und kleine Herzen ausstechen. Alles auf Backpapier auf ein Backblech legen und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: Kleine Herzen etwa 8 Minuten, großes Herz etwa 12 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Nach dem Backen Herz-Boden nur vorsichtig vom Backrahmen lösen, aber auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die kleinen Herzen ebenfalls auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Aprikosen-Füllung:** Wasser und Saft in eine Rührschüssel geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa 3 Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen. Weiche Butter (Zimmertemperatur) geschmeidig rühren, Pudding esslöffelweise unterrühren. Kokosfett erhitzen und heiß unter die Creme rühren. 4-5 El der Creme zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Großes Knetteigherz auf eine Platte legen, mit Konfitüre bestreichen. Unteres Rührteigherz auflegen, leicht andrücken (Knetteigboden eventuell rundherum passend schneiden) und mit der Creme bestreichen. Mittleres Rührteigherz auflegen, 1/3 der restlichen Creme aufstreichen. Oberen Boden auflegen und das Herz mit übriger Creme rundherum einstreichen. Torte mit Hagelzucker und mit Creme im Spritzbeutel verzieren und kalt stellen.

**Grüner Puderzuckerguss:** Puderzucker sieben und mit Wasser und Speisefarbe zu einem dickflüssigen Guss verrühren, kleine Gebäckherzen damit bestreichen und fest werden lassen.

**Spritzguss:** Puderzucker sieben, mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, in ein Papierspritztütchen füllen und grüne Herzen damit verzieren. Torte mit den Herzen garnieren und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

#### TIPPS:

- Sie können die Torte 2 Tage vor dem Verzehr zubereiten.
- Ohne die Gebäckgarnierung lässt sich die Torte prima einfrieren.

## Milka Herzen Torte 6 Ei M

Zutaten für den Boden:

### 3 Eier

3 El warmes Wasser  
125 g Zucker  
125 g Mehl  
1 TL Backpulver

### Zutaten für die Füllung:

5 Bananen  
2 El Zitronensaft  
100 g Vollmilchschokolade  
100 g Zartbitterschokolade

### 150 g weiche Butter

1 Päckchen Vanillinzucker

### 3 sehr frische Eier

### 500 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger

### Außerdem:

ca. 12 herzförmige Schoko-Pralinen  
(z.B. "Milka-Herzen")

## 2 Ei Schokoraspel

### Zubereitung:

Für den Boden Eier mit dem Wasser schaumig schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Für die Füllung Bananen schälen und halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden. Alle übrigen Hälften längs halbieren. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Schokolade grob hacken und schmelzen. Eigelb, Butter und Vanillinzucker cremig rühren. Abgekühlte Schokolade unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Einen hohen Tortenring um den Boden legen. Halbierete Bananen auf dem Boden verteilen. Zuerst Sahne, bis auf ca. 4 Ei zum Verzieren, dann Schokoladenmasse darauf streichen. Torte für mindestens 3 Stunden kühl stellen, besser noch über Nacht. Mit Sahnetuffs, Pralinenherzen, Bananenscheiben und Schokoraspeln verzieren.

Quelle: <http://www.lecker-backen.de>

Muttertagstorte      4 Ei      M

### Zutaten für den Boden:

#### 4 Eigelb

2 Ei warmes Wasser  
130 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker

#### 4 Eiweiß

100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 TI Backpulver

### Zutaten für die Füllung:

2 Blatt Gelatine

250 g Sahne

10 - 12 Kirschlikör Pralinen

#### Zutaten für die Glasur:

100 g Halbbitterkuvertüre

100 g Sahne

#### Außerdem:

Zuckerblumen

Zuckerperlen

fertige Marzipanrosen

#### Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.

Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.

Herzförmiger Ring mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.

In den vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 20-25 Minuten backen.

Auf einen Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2-3 El Sahne erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Pralinen mit einem scharfem Messer vierteln.

Restliche Sahne steif schlagen, dabei langsam die aufgelöste Gelatine unterschlagen. Pralinen untermischen.

Den Herzboden aus der Form lösen und quer durchschneiden.

Ein Boden auf ein Kuchengitter legen, und den Herzring darüber geben.

Die Füllung hineingeben, und den zweiten Boden darauf legen. Kühl stellen.

Für die Glasur gehackte Schokolade und Sahne in einem kleinen Topf schmelzen, kurz abkühlen lassen. Ring entfernen und die Glasur über das Herz gießen, gleichmäßig auf der Oberfläche und am Rand verstreichen. Mit Zuckerblumen, Zuckerperlen und Marzipanrosen nach Belieben garnieren.

Für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest geworden ist.

Quelle: <http://www.lecker-backen.de>

## Pralinenschachtel-Torte 3 Ei M

Für die Herzbackform (8 24 cm):

etwas Fett

Weizenmehl

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin

50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

50 g gehackte Mandeln

### Amaretto-Sahne:

4 Blatt Dr. Oetker Gelatine weiß

### 600 g kalte Schlagsahne

50 g Zucker

2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Amaretto-Bittermandel-Aroma

### Zum Garnieren:

kleine helle und dunkle Trüffel-Pralinen

**Vorbereiten:** Heizen Sie den Backofen vor. Fetten und mehlen Sie die Herzbackform (8 24 cm).

**Biskuitteig:** Eier in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backin mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln unterheben. Den Teig in der Herzform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und sofort backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Nach dem Backen Herz noch 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Backform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Erkalteten Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

Amaretto-Sahne: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen, Finesse zuletzt kurz unterrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zunächst mit etwa 3 EL der Sahne verrühren. Dann die Gelatine-Sahne-Mischung unter die übrige Sahne heben. 3 EL der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 6 mm) füllen.

Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit knapp 1/3 der Amaretto-Sahne bestreichen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und knapp die Hälfte der übrigen Sahne aufstreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und das Herz mit der übrigen Sahne einstreichen. Mit der Sahne im Spritzbeutel die Kontur des Herzens nachspritzen und gitterartig "Kästchen" auf die Oberseite der Torte spritzen. Pralinen in die "Kästchen" setzen.

**Rotwein-Herz**                      **2 Ei**

Für die Herzform (8 24 cm):  
etwas Fett

**Rührteig:**

75 g Zartbitterschokolade

125 g weiche Margarine oder **Butter**

125 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1/2 Fläschchen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

1 Prise Salz

**2 Eier** (Größe M)

**75 ml Rotwein**

125 g Weizenmehl

2 gestrichene TL Kakao (ungezuckert)

1 gestrichener TL gemahlener Zimt

2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin

**Guss:**

250 g Puderzucker

**5-6 EL Rotwein**

**Vorbereiten:** Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie die Herzform (8 24 cm). Die Schokolade fein hacken.

Rührteig: Weiche Margarine oder Butter mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Butter-Vanille-Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen. Jedes Ei etwa Minute auf höchster Stufe unterrühren. Rotwein unterrühren. Mehl, Kakao, Zimt und Backin mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt gehackte Schokolade unterheben.

Teig in die Herzform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost auf der untersten Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 45 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**Guss:** Puderzucker sieben und mit so viel Rotwein verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Herz damit überziehen, nach Belieben mit Sahnetuffs, Marzipanrosen oder kandierten Rosenblättern verzieren und fest werden lassen.

**TIPP:** Anstatt die Schokolade selbst zu hacken, können Sie auch Raspelschokolade verwenden.

## Rotweinherz 2 Ei

All-in-Teig:

125 g Mehl

2 gestr. TL Kakaopulver

3 gestr. TL Backpulver

125g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

1 Prise Salz

1 gestr. TL Zimt

## 3 Eier

125g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

## 5 EL Rotwein

75g fein geh. Blockschokolade

In einer Minute zu einem glatten Teig verrühren. In eine Herzform (1,5 l) füllen und bei 160-180° ca. 45 Min. backen.

## Guss:

250g Puderzucker  
etwas Wasser  
Speisefarbe in rot, gelb und grün

Puderzucker in den Farben einfärben und portionsweise damit überziehen.

## Savarin in Herzform 2 Ei M

150 g Weizenmehl  
20 g Hefe  
60 g SweetFamily Zucker

30 g Weiche Butter

100 ml Milch

2 Eier

## ZUM TRÄNKEN UND BELEGEN

250 g Beerenobst (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren)  
60 g SweetFamily Zucker  
30 ml Orangen- oder schwarzen Johannisbeer (Cassis) Likör  
1 El. SweetFamily Puderzucker zum Bestreuen  
Saft von einer Zitrone und einer Orange

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Nach 10 Minuten Ruhezeit das Mehl, den SweetFamily Zucker, die Butter und die Eier einarbeiten. Dann zugedeckt gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Noch einmal durcharbeiten und dann in einer ausgebutterten Herzform im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Gas Stufe 3, 30 - 40 Minuten backen. Saft von Orange und Zitrone mischen und den SweetFamily Zucker darin auflösen. Damit den Savarin wiederholt tränken. Das Beerenobst mit dem Likör marinieren und anschließend damit den Savarin belegen.

Eigenschaften Schwierigkeitsgrad: mittel Zubereitungsdauer: 20



Minuten

**Nährwerte** bei 4 Gläsern pro Glas ca. 157 Kalorien 658 kJ 1g Eiweiß  
8g Fett 16g Kohlenhydrate

nordzucker- Erfasst \*RK\* 19.02.2005 von Elisabeth Frick

### Schokoherz mit Nuss-Nougat-Sahne 3 Ei M

Für die Herzform (8 24 cm):  
etwas Fett

#### Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
**3 Eier** (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Raspelschokolade

#### Füllung:

100 g Nuss-Nougat (schnittfest)

#### 500 g kalte Schlagsahne

2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Garnieren:

100 g gehobelte Haselnusskerne  
einige Herz-Pralinis mit Nuss-Nougat-Cremefüllung (Fertigprodukt)

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie die Herzform (8 24 cm).

Rührteig: Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Raspelschokolade unterrühren. Teig in der Herzform glatt streichen. Form auf dem Rost auf der mittleren Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)  
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)  
Backzeit: etwa 45 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.  
Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Kuchen einmal in der Mitte waagrecht durchschneiden.

**Füllung:** Nuss-Nougat in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Hälfte der Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen. Nuss-Nougat kurz unterrühren und auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Sahne mit zweitem Päckchen Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen.  
1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 7 mm) füllen. Torte mit der übrigen Sahne bestreichen und Tuffs auf das Herz spritzen.  
Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Torte damit bestreuen und Herz-Pralinis auflegen.

**TIPP:** Sie können die Torte statt mit Haselnusskernen auch mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.

gefunden bei [www.oetker.de](http://www.oetker.de)

## Schokoladen Herz Torte 3 Ei M

Für die Springform (8 28 cm):  
etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
120 g Weizenmehl  
60 g Dr. Oetker Gustin Klassische Speisestärke  
1 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin

### Schoko-Herz und Herzrand:

3 EL Aprikosenkonfitüre  
50 g Halbbitter-Kuvertüre  
1 EL Puderzucker

etwas Wasser  
3 EL Kokosraspel

### Füllung:

750 g Erdbeeren

400 g kalte Schlagsahne

1 Packung Dr. Oetker Käse-Sahne Tortencreme

200 ml Wasser

500 g Speisequark (Magerstufe)

### Guss:

1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

3 gestrichene EL Zucker

250 ml (1/4 l) Wasser

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie den Boden der Springform (8 28 cm) und belegen Sie den Boden mit Backpapier.

**Biskuitteig:** Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden.

**Schoko-Herz und Herzrand:** Aus oberem Boden ? am besten mit Hilfe einer Schablone - ein zu einer Seite versetztes Herz (8 etwa 20 cm) ausschneiden und den "Rand" davon beiseite legen. Konfitüre durch ein Sieb streichen. Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Ausgeschnittenes Herz mit gut 1 El Konfitüre bestreichen, mit Kuvertüre überziehen, fest werden lassen. Puderzucker sieben, mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, Schoko-Herz damit nach Be-

lieben beschriften. Übrigen "Herzrand" mit restlicher Konfitüre bestreichen, mit Kokosraspel bestreuen.

**Füllung:** Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring oder gesäuberten Springformrand darum stellen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und halbieren. 2/3 der Erdbeeren auf dem Boden verteilen. Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, Wasser zufügen und mit Schneebesen etwa 1/2 Minute gut verrühren. Erst Quark portionsweise unterrühren, dann die Sahne ebenfalls portionsweise unterheben. Creme auf Erdbeeren verteilen, "Herzrand" auflegen und die Torte 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Restliche Erdbeeren in die Mitte füllen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, über die Erdbeeren geben. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Torte mit Schoko-Herz garnieren.

**TIPP:** Der Tortenboden kann 1 Tag vorher gebacken werden.

Schokoladenherz mit Marzipanrosen 1 Ei M

## FÜR DEN TEIG

1 Ei

90 g Zucker

10 ml Rum

125 ml Sahne (3/4 geschlagen)

100 g Mehl

25 g Kakao

5 g Backpulver

## FÜR DIE FÜLLUNG

400 ml Sahne

60 g Zartbitterkuvertüre (66 % Kakaoanteil), kleingehackt

5 Blätter Gelatine

40 g Zucker

40 ml Rum

## FÜR DIE MARZIPANROSEN

150 g Modelliermarzipan (120 g rot eingefärbt und 30 g grün eingefärbt )

20 g Pistazien, gehackt  
Rote und grüne Lebensmittelfarbe  
Klarsichtbeutel (zum Formen der Marzipanblütenblätter)

## AUSSERDEM

200 g Sahne, geschlagen

Eva Heß - SWR - Kaffee oder Tee  
-- Erfasst \*RK\* 12.02.2005 von Ilka Spiess

## Für den Teig:

Ei, Zucker und Rum mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Sahne halbflüssig aufschlagen und unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver sieben und unterrühren. Die fertige Masse in eine Herzspringform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 25 Minuten backen.

Den Boden aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

## Für die Füllung:

Sahne am Vortag aufkochen und über die klein gehackte Kuvertüre gießen. Mit dem Schneebesen so lange rühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Mindestens 12 Stunden kaltstellen. Dann die "Schokosahne" wie Schlagsahne aufschlagen. Gelatine einweichen, ausdrücken und mit dem Zucker erwärmen. Den Rum zugeben und auflösen, mit etwas aufgeschlagener Schokosahne angleichen und dann alles zusammen zu einer glatten Masse verarbeiten. Die fertige Schokosahne auf das Schokoladenherz geben.

Mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Für die Marzipanrosen:

120 g Marzipan mit roter Lebensmittelfarbe einfärben, den Rest mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Kleine rote Marzipankugeln formen und diese zwischen Klarsichtfolie auswellen. Dann zu Rosenblättern formen. Grünes Marzipan ebenfalls zwischen Klarsichtfolie auswellen und zu Blättern formen. Das Schokoladenherz mit den Marzipanrosen verzieren.

Die geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel (mit 8er Tülle) geben und das Herz nach Belieben garnieren.

## Valentinsherz 1 Eigelb

Zutaten für ca. 10 Stücke

225 g Mehl

1 Msp. Backpulver

### 1 Eigelb

175 g Puderzucker

150 g Butter oder Margarine

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1 Prise Salz

50 g Marzipan Rohmasse

grüne und gelbe Lebensmittelfarbe

ca. 1 EL Zitronensaft

kleine bunte Schokolinsen, Zuckerblüten und Perlen

750 g TK oder frische Erdbeeren

4 EL Zucker

1 Päckchen roter Tortenguss

## Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Eigelb, 75 g Puderzucker, Fett in Stückchen, Zitronenschale und Salz verkneten. Eine Obstboden Herzform (ca. 24 x 27 cm) fetten. Teig hineindrücken. Boden mehrmals einstechen Form ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Boden im vorgeheizten Backofen bei 200° C 20 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Marzipan und 25 g Puderzucker verkneten, mit Speisefarbe grün einfärben. Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Blüten und Schmetterlinge ausstechen.
3. 75 g Puderzucker und Zitronensaft zu einem dicken Guss verrühren und mit Lebensmittelfarbe gelb einfärben. Etwas Guss in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Restlichen Guss evtl. Mit Wasser etwas dünner rühren. Schmetterlinge und Blüten mit Guss bestreichen und verzieren. Nach Belieben mit Schokolinsen, Zuckerblüten und Perlen bestreuen und belegen. Trocknen lassen.
4. TK-Erdbeeren auftauen lassen, halbieren und trockentupfen (Frische Erdbeeren waschen, putzen halbieren oder vierteln). Erdbeeren mit 2 EL Zucker mischen und 15 20 Minuten durchziehen lassen,
5. Erdbeeren abtropfen lassen, Saft auffangen, Erdbeeren auf dem Obstboden verteilen Erdbeersaft mit kaltem Wasser auf 1/4 Liter Flüssigkeit

auffüllen. Mit Tortengusspulver und 2 EL Zucker anrühren. Unter Rühren erhitzen. Heißen Guss über die Erdbeeren gießen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Herz mit Marzipanblüten und Schmetterlingen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 340 kcal, E 4 g, F 15 g, KH 46 g

Mini Nr. 9/04

Weintraubenherz mit Quark und Frischkäse 1 Ei M

### FÜR DEN TEIG

50 g Weiche Butter

50 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 Tl. Rum

100 g Mehl

1 Msp Backpulver

### FÜR DEN BELAG

125 g Doppelrahm-Frischkäse

1 El. Quark

1 El. Rum

1 El. Zucker

1 Prise Salz

175 ml Schlagsahne

500 g Blaue Weintrauben

2 Blätter Weiße Gelatine

1/4 Ltr. Weißwein

1 El. Zitronensaft

2 Tl. Zucker

### AUSSERDEM

1 Herzbackform von 800 ml

Butter für die Form

## ZUM VERZIEREN

Kokosflocken

Von Herz zu Herz

Hölker Verlag, Münster 2003

ISBN 3-88117-591-1

-- Erfasst \*RK\* 27.01.2005 von mamje

Für den Teig in einer Schüssel Butter und Zucker schaumig rühren. Ei, Salz und Rum unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, auf die Buttermasse sieben und unterrühren. Die Herzform ausbuttern, den Teig einfüllen und bei 200 Grad Celsius (Gas Stufe 3, Umluft 180 Grad Celsius) etwa 20 Minuten backen.

Herausnehmen, einige Minuten in der Form auskühlen lassen, dann zum vollständigen Abkühlen aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter setzen.

Für den Belag Doppelrahm-Frischkäse, Quark, Rum, Zucker und Salz verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Biskuitboden verteilen und glatt streichen. Die gewaschenen, trockengetupften Weintrauben darauf anordnen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weißwein, Zitronensaft und Zucker in einem Topf erwärmen, die ausgedrückte Gelatine zugeben und in der Flüssigkeit auflösen. Den Guss abkühlen lassen und auf den Weintrauben verteilen. Aus Kokosflocken ein Herz in die Mitte streuen.

Überarbeitet für Word + Cuecards & PDF  
Nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt

### Hinweis

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

MfG

Hans60, Montag, 25. April 2005