Herzkuchen mit Butter



> 30 Min. *Aufwändig* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Als Erstes bereiten wir den Teig für das versteckte, rosa Herz zu. Dafür geben wir GOLDSTEIG Butter, Zucker, und Eier in eine Schüssel und vermischen alles miteinander. Dazu kommt noch etwas Vanille-Aroma und Salz. Nach erneutem Umrühren wird anschließend Mehl dazugegeben. Zum Einfärben des Teiges nutzen wir rosa Gel-Lebensmittelfarbe. Umgefüllt in eine längliche Backform kommt der Teig bei 180 °C für 45 Minuten in den Backofen.
2. Den fertig gebackenen Teig nehmen wir aus der Backform und schneiden ihn in Scheiben. Dann stechen wir mit einem Herz-Plätzchenausstecher aus jeder Kuchenscheibe ein Herz aus.
3. Der ungefärbte Teig wird genauso zubereitet, wie der Teig aus Schritt 1. GOLDSTEIG Butter, Zucker, Eier, Vanille-Aroma, Salz und Mehl werden miteinander vermengt. Nur die Lebensmittelfarbe lassen wir bei diesem Teig weg. 1/3 des Teiges wird in eine längliche Backform gegeben und bei 180 °C erstmal nur für 10 Minuten gebacken.
4. Nach den 10 Minuten Backzeit stecken wir die ausgestochenen Herzen in einer Reihe in den Teig. Anschließend füllen wir den restlichen Teig in die Backform und achten darauf, dass die Herzen gut bedeckt sind.
5. Nach 45 Minuten bei 180 °C im Ofen und anschließendem Abkühlen ist der Kuchen fertig. Für den letzten Schliff sorgt flüssige weisse Schokolade und rosa Erdbeerschokolade, sowie ein paar Herzstreusel.

Zutaten



Für den rosa Teig (Herz):

- 225g GOLDSTEIG Butter
- 120g Zucker
- 4 Eier
- 2 TL Vanille-Aroma
- 1/2 TL Salz
- 230g Mehl
- rosa Gel-Lebensmittelfarbe

Für den ungefärbten Teig:

- 225g GOLDSTEIG Butter
- 120g Zucker
- 4 Eier
- 2 TL Vanille-Aroma
- 1/2 TL Salz
- 230g Mehl

Für die Verzierung:

- 40g weiße Schokolade
- 40g rosa Erdbeerschokolade
- Herzstreusel