

# Muttertagsherz

Ein Muttertagsherz mit Mascarponecreme und Erdbeeren zum Muttertag. Jetzt schnell und einfach ein schönes Muttertagsherz mit Liebe backen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Herz-Springform, 25 cm:

Fett

### Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

225 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

etwa 4 EL Milch

### Füllung:

100 g Erdbeeren

2 EL samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich

### Mascarponecreme:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

500 g Mascarpone

50 g Zucker

1 EL samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa

### Zum Verzieren:

etwa 150 g Erdbeeren

Dr. Oetker Dekor Für Herzens

Wünsche Herzchen Mix

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

## Wie backe ich ein Muttertagsherz?:

### 1 Vorbereiten:

Herzform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen 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.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**



Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen vom Springformboden lösen und darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 3 Füllung zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Erdbeer-Fruchtaufstrich bestreichen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen.

#### 4 Mascarponecreme zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Zucker, Fruchtaufstrich und rosa Lebensmittelfarbe in einer Rührschüssel verrühren. Sahne unter die Mascarponecreme rühren. Ein Drittel der Creme auf dem unteren Boden verstreichen und Erdbeerstückchen darauf verteilen. Oberen Boden auflegen und andrücken. 4 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) geben und beiseitelegen. Kuchen mit der übrigen Creme komplett einstreichen. Creme-Tuffs am Rand auf die Torte spritzen. Die Torte etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 5 Torte verzieren:

Erdbeeren waschen, putzen, aber das Grün dran lassen und Früchte halbieren. Dekor mit Hilfe einer Teigkarte am Rand der Torte verteilen. Torte mit Erdbeeren und Dekorblüten verzieren. Dekor nach Belieben aufstreuen und das Muttertagsherz servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Herzkuchen kann ungefüllt eingefroren werden.

