

Kleines Vanille-Herz

Kuchenrezept für eine kleine Herzform mit Vanille-Note und schokoladiger Dekoration - Kleiner Vanillekuchen.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Herz-Springförmchen (Ø 11 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

20 g Weizenmehl
40 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
40 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
40 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen
Dr. Oetker Gebäckschmuck

Wie backe ich kleine Vanille-Herz-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Herzform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Mandeln mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Herzform geben. Form auf einem mit Backpapier belegten Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen.



3 Verzieren:

Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
Kuvertüre mit einem Teelöffel auf dem Kuchen verteilen und etwas an der Seite runterlaufen lassen. Herz-Kuchen mit Buchstaben und Gebäckschmuck verzieren und Kuvertüre fest werden lassen.

