

## Kleines Herz

### Für das Herz-Springförmchen Ø 11 cm:

etwas Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

50 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwa 3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl (40 ml)  
1 Ei (Größe M)  
1 TL Dr. Oetker Kakao  
1 TL Wasser

### Guss:

etwa 50 g Zartbitterschokolade  
etwas Dr. Oetker Dekor Konfetti



etwa 4 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Je nach Anlass mit einer Geburtstagskerze, mit weißen Schokoladenspänen oder mit anderen Süßigkeiten verzieren.

**1. Vorbereiten:** Herzform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Speiseöl und Ei hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig gleichmäßig in 2 Schälchen verteilen und unter eine Teighälfte Kakao und Wasser rühren.

**3.** Zunächst **1 Teelöffel dunklen Teig** in die Mitte der Herzform geben. Direkt darauf **1 Teelöffel hellen Teig** geben. Auf diese Weise dunklen und hellen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Herzform auf einen mit Backpapier belegten Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

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

**4. Guss:** Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Die Herzkontur mit Dekor-Konfetti verzieren und Guss fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 16 g, Kh: 27 g, kJ: 1.119, kcal: 267