





Erdbeer-pull-apart-heart

Fruchtiges Erdbeerherz zum Muttertag mit Mascarpone-Sahnecreme und Erdbeeren im pull apart look.

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Erdbeer-Sahne-Schnitten
100 g Schlagsahne
2 Eier (Größe M)

Belag:

etwa 400 g Erdbeeren (davon etwa 18 mittelgroße Erdbeeren zum Verzieren)
200 g kalte Schlagsahne
125 g Mascarpone

Wie backe ich einen Erdbeer-pull-apart-Kuchen in Herzform?:

1 Vorbereiten:

Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig zubereiten:

Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Sahne und Eier zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Rand mit einem Tafelmesser lösen. Seiten der Form aufklappen und in etwa 18 Stücke (3 x 6) schneiden. Die kleinen Kuchenstücke auf einer großen Platte zu einem Herz legen (Abb. 1).



4 Belag zubereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. Etwa 18 schöne Erdbeeren beiseitelegen (große Früchte evtl. halbieren). Übrige Erdbeeren klein würfeln. Sahne in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Mascarpone und Erdbeersoße (liegt der Backm. bei) kurz unterrühren. Erdbeerwürfel unterheben. Sahnecreme auf den Kuchenstücken verstreichen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren jeweils eine Erdbeere auf jedes Kuchenstück setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben den Belag mit Dr. Oetker Pistazien bestreuen.
- Der Boden kann gut am Vortag gebacken werden.