


Hochzeitstorte Doppelherz

Ein leckerer Obstkuchen mit Erdbeeren zum Muttertag oder ähnlichen Festen.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Wie backe ich einen Erdbeerkuchen in einer Doppel-Herz-Backform?:

1 Vorbereiten:

Doppelherzform fetten und mehlen. 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 und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Zutaten:

Für die Doppel-Herz-Backform:

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
2 Eier (Größe M)
170 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

100 ml Orangensaft
500 g Erdbeeren

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack
3 gestr. EL Zucker
250 ml Wasser
Pistazienkerne



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den noch heißen Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels mit dem Saft tränken und erkalten lassen.
- 4 Erdbeeren waschen, putzen. Etwa 1/3 der Erdbeeren in Scheiben schneiden und dachziegelartig auf das kleine Herz legen. Die übrigen Erdbeeren dekorativ auf das zweite Herz legen.
- 5 **Guss zubereiten:**
Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit Hilfe eines Esslöffels über den gesamten Kuchen verteilen. Mit den Pistazien den Herzrand umlegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Erdbeeren können auch Himbeeren zum Verzieren der Torte verwendet werden.
- Lecker schmeckt der Kuchen auch, wenn zum Tränken halb Orangensaft und halb Orangenlikör verwendet wird.
- Der Kuchen kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) gebacken werden. Die Herdeinstellung und Backzeit bleibt dabei gleich.

