




Kuchen mit Herz

Kastenkuchen mit einer Herz-Füllung aus Marzipan - nicht nur zu Weihnachten ein Hingucker.

15 - 20 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm) oder:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
1 EL Dr. Oetker Kakao
1 EL Puderzucker

Rührteig:

175 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Hell (Becher)
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden und in einer Rührschüssel mit Kakao und Puderzucker verkneten. Anschließend das Marzipan zu einer etwa 20 cm bzw. 25 cm langen Rolle formen und mit einem Messer mittig eine Kerbe schneiden (Abb. 1). Die Kerbe etwas auseinanderdrücken und abrunden.





Dann die Rolle umdrehen und die Unterseite zu einer Herzspitze formen (Abb. 2). Herzrolle beiseitelegen.



3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in der Form glatt streichen. Die Herzrolle mit der Spitze nach unten in die Mitte des Teiges setzen. Übrigen Teig darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, einmal umdrehen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und den Kuchen damit glasieren. Sofort im Anschluss die Herzen auflegen und die Glasur fest werden lassen.

Variante: Kuchen in Rosa:

Für die Füllung die Marzipan-Rohmasse mit etwa 80 g Puderzucker und etwas Dr. Oetker roter Back-& Speisefarbe verkneten. Für den Guss 150 g Puderzucker mit 2-3 EL Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit roter Speisefarbe einfärben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

