


Love Cake

Ein herziger Schokoladenkuchen mit dunkler Kuvertüre und toller Dekoration.

etwa 12 Stück  gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Herz-Springform (Ø 25 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
200 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
140 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Dr. Oetker Kakao
4 EL Milch

Guss:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
etwa 70 ml Wasser
45 g Zucker

Zum Verzieren:

Zuckerdekor

Wie backe ich einen Love Cake?:

1 Vorbereiten:

Herz-Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Für den Teig beide Kuvertüresorten hacken. Jeweils 50 g weiße und Vollmilch-Kuvertüre davon abnehmen und nach Packungsanleitung zusammen im Wasserbad schmelzen. 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 Salz unter Rühren hinzufügen. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Anschließend die geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Mehl, Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die gehackte Kuvertüre unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann den Springformrand lösen. Den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

③ Guss zubereiten:

Edel-Kuvertüre hacken. In einem Topf Wasser mit dem Zucker aufkochen. Die Kuvertüre einstreuen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Mitgebackenes Backpapier von dem Kuchen abziehen. Das Herz damit überziehen. Mit Zuckerdekor verzieren und den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen nach Belieben mit [Buchstaben-Keks](#) verzieren.
- Der Kuchen kann auch in einem Herzbackrahmen (22 cm) auf einem mit Backpapier belegten Backblech gebacken werden.

