

# Mini-Herz-Kuchen

Der kleine Herzkuchen mit Schokoglasur ist eine leckere Geschenkidee für die Liebsten – Kuchen in der Herzform mit Liebe backen.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

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

Backpapier  
Fett

### All-in-Teig:

50 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)  
2 EL Milch

### Guss:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter  
½ TL Butter

### Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
1 gestr. EL Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot und grün  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

## Wie backe ich einen kleinen Herz-Kuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Herzform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Herzform geben. Form auf einem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen in der Form auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

### 3 Guss zubereiten:

Kuchen aus der Form lösen. Kuvertüre im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Butter zugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist. Die Kuvertüre über den Kuchen geben, verstreichen und fest werden lassen.

### 4 Marzipanrosen formen:

Für zwei **Marzipanrosen** Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. Das Marzipan dritteln, ein Drittel mit Speisefarbe grün, den Rest rot einfärben.

Für die Blüten das rote Marzipan zu einer Rolle formen, in 10 gleich große Stücke schneiden und jedes Stück zu einer Kugel formen. Für die Blütenblätter die Kugeln zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu runden Blättern ausstreichen (Abb. 1), die zum Rand hin dünner werden.



Für jede Blüte ein Blatt aufrollen und 4 weitere Blütenblätter drum herumlegen (Abb. 2).

Die Blattspitzen etwas nach außen biegen und die Blüte am unteren Ende etwas abschneiden, wenn sie zu lang ist (Abb. 3).

### 5 Marzipanblätter formen:

Für die Blätter das grüne Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Die Blätter ausschneiden und mit einem Messer Blattadern eindrücken (Abb. 4).



### 6 Verzieren:

Den Mini-Herz-Kuchen mit weißer Zuckerschrift, Blüten und Blättern verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Überziehen mit der geschmolzenen Kuvertüre den Kuchen am besten auf einen Kuchenrost setzen und Backpapier darunter legen.