

Muttertagsherz mit Marzipanbuchstaben

Ein Herz mit Schokolade und Marzipan zum Muttertag

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Herzform (Ø 24 cm):

Herz-Backform, 24 cm
Fett

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke
100 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
Glitzerzucker

Teig:

150 g Weizenmehl
3 TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
4 EL Milch
4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 Eier (Größe M)
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Die Hälfte der Kuvertüre Chips nach Packungsanleitung schmelzen. Marzipan-Decke abrollen und nur eine Hälfte mit 4 TL Kuvertüre bestreichen (Abb. 1).



- ② Unbestrichene Marzipanhälfte darüberklappen und leicht andrücken. Wiederum eine Marzipanhälfte mit 2 TL Kuvertüre bestreichen, die andere Hälfte darüberklappen und leicht andrücken (Abb. 2). Geschichtetes Marzipan **über Nacht** in den Kühlschrank geben. Herzform fetten. Backofen vorheizen.



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

③ Teig:

Alle Zutaten, bis auf die Schokoraschel, in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladenraschel unterheben. Teig in die Form füllen und verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ Verzieren:

Mit verschiedenen Ausstechern Buchstaben und Herzen aus dem Marzipan ausstechen, Reste zu Kugeln formen. Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren und Marzipanverzierungen damit bestreichen, mit Glitzerzucker bestreuen. Kuchen zurückstürzen. Restliche Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Kuchen damit bestreichen. Buchstaben, Herzen und Kugeln auf dem Kuchen dekorieren und bis zum Servieren kühl stellen.