

Muttertagskuchen mit Herz

Dieser liebevoll verzierte Muttertagskuchen überrascht mit einem rosa Herz und schmeckt locker-saftig und lecker.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Ausstecher Herz , etwa 5 cm
Fett
Weizenmehl

Rührteig für das Herz:

100 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Milch
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa

Rührteig für den Kuchen:

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

Zum Verzieren:

etwa 100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe (rosa)
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix
Dr. Oetker Schokodekor Herzen (weiß)

Wie backe ich einen Muttertagskuchen mit Herz?:

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig für das Herz zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rührteig mit der Speisefarbe rosa einfärben und in die Kastenform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.



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

- 3 Kastenform reinigen und erneut fetten und mehlen.
- 4 Vom rosa gefärbten Kuchen die beiden Endstücke dünn abschneiden. Den Kuchen in etwa 1, 5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Brett legen und Herzen (etwa 5 cm) ausstechen.
- 5 **Rührteig für den Kuchen zubereiten:**
Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem 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 abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und den Teig zunächst rechts und links in die Form spritzen.
- 6 **Herzen und Teig einfüllen:**
Die Herzen - mit der Spitze nach unten- dicht an dicht auf den Teig setzen und vorsichtig andrücken, dabei an den kurzen Seiten etwa 1 cm frei lassen.
- 7 Den restlichen Teig vorsichtig rechts und links der Herzen und auf den Herzen verteilen. Vorsichtig glatt streichen.
- 8 **Backen:**
Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

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

- 9 **Muttertagskuchen verzieren:**
Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss anrühren und mit der Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Den Muttertagskuchen mit Herz damit bestreichen und mit dem Dekor-Mix und den Schokodekor-Herzen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Muttertagskuchen mit Herz lässt sich ohne Dekoration prima einfrieren.
- Die Kuchenreste des rosa Kuchens können für [Cake-Pops](#) verwendet werden.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)