



# Rührteig in Herzform

Ein süßer Herz-Kuchen zum Muttertag.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Herzform (Ø 24 cm):**

Fett

## Rührteig:

175 g weiche Butter oder  
Margarine

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

3 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

100 ml Milch

## Guss:

250 g Puderzucker

etwa 7 EL Orangensaft

## Zum Verzieren:

Smarties®

Fruchtgummibären

Wie backe ich einen Rührteig in Herzform?:

### 1 Vorbereiten:

Herzform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Herzform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 60 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, anschließend auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

#### 3 Guss:

Puderrucker sieben, mit dem Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren, den Kuchen damit überziehen und nach Belieben mit Smarties® und Gummibärchen garnieren.

