


Valentins-Herz für Kinder

Ein köstlicher Liebesbeweis zum Valentinstag

etwa 14 Stück  etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier
Herzbackrahmen (Ø 22 cm)
Herzausstecher (kleine)

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
100 g Zucker
3 Eier (Größe M)
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot

Füllung:

150 ml kalte Milch
150 ml Orangensaft
200 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 4 TL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, z. B. Rot, Grün und Gelb
Mini-Smarties®
Mini-Fruchtgummi-Herzen
Dr. Oetker Zuckerstreusel

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette das Backblech und belege es mit Backpapier. Knicke das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 All-in-Teig:

Mische das Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel. Füge alle übrigen Teigzutaten, **bis auf** die rote Back- & Speisefarbe, hinzu und verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. auf höchster Stufe.

- 3 Färbe den Teig mit roter Back- & Speisefarbe ein. Streiche den Teig auf das vorbereitete Backblech und schiebe es in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

- 4 Nach dem Backen stürzt du die Biskuitplatte auf die Arbeitsfläche und lässt sie dort erkalten (das mitgebackene Backpapier nicht abziehen). Erst dann ziehst du vorsichtig das Backpapier ab.
- 5 Nun stichst du mit dem Herzbackrahmen (Ø 22 cm) aus der Biskuitplatte ein Herz aus, legst es vorsichtig auf eine Tortenplatte und stellst den Backrahmen darum. Mit einem kleinen Herzausstecher stichst du aus der Biskuitplatte weitere 15 Herzen aus. Den restlichen Biskuit bröselst du in eine Schüssel.

6 Füllung:

Gib das Cremepulver in einen Rührbecher. Füge die Milch hinzu und verrühre alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. cremig schlagen. Rühre den Orangensaft kurz darunter.

- 7 Rühre die Butter und Finesse mit dem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel gut schaumig. Füge die Tortencreme auf einmal hinzu und verrühre alles zu einer glatten Creme. Rühre noch die Hälfte der Kuchenbrösel darunter.

- 8 Fülle die Masse vorsichtig in das große Herz und verstreiche sie gleichmäßig. Die andere Hälfte der Kuchenbrösel verteilst du so auf dem oberen Rand des Herzens, dass die Herzmitte frei bleibt. Drücke die Brösel leicht an und stelle den Kuchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank.

- 9 Siebe den Puderzucker in eine Schüssel und rühre nach und nach das Wasser darunter, bis du einen dickflüssigen Guss erhältst. Teile den Guss in 3 Teile und färbe je einen Teil mit Back- & Speisefarbe rot, grün und gelb ein. Guss jeweils in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die Herzen damit sowie mit den Mini-Schokolinsen und/oder Fruchtgummi-Hezen dekorativ verzieren. Bestreue die Herzen nach Wunsch mit den Zuckerstreuseln.

- 10 Löse und entferne den Herzbackrahmen mit Hilfe eines Tafelmessers von dem Kuchen. Stelle die kleinen Herzen an den Rand des großen Herzens und drücke sie an der Creme etwas fest. Übrige Mini-Smarties®, Fruchtgummi-Hezen und Zuckerstreusel dekorativ auf der Torte verteilen.