

Springform mit Flach- und Rohrboden



Art.-Nr. 661332



STÄDTER®

## Rührkuchen mit Herz

FÜR EINEN Ø 26,00 CM-KUCHEN | ARBEITSZEIT: 45 MINUTEN | BACKZEIT: 50 MINUTEN

FÜR EINEN Ø 28,00 CM-KUCHEN | ARBEITSZEIT: 45 MINUTEN | BACKZEIT: 60 MINUTEN

**Zutaten für den Teig Ø-26,0 cm:** 500 g weiche Butter, 400 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Mark einer Vanilleschote, 9 Eier, 500 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 3 EL Kakao, 50 ml Milch

**Zutaten für den Teig Ø-28,0 cm:** 550 g weiche Butter, 500 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Mark einer Vanilleschote, 10 Eier, 600 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 4 EL Kakao, 100 ml Milch

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb und das Mark der Vanilleschote leicht schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazu geben, das Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren. Nun 500 g des fertigen Teiges mit dem Kakao und der Milch verrühren, in die Springform mit Flachboden geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 15 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und mit einer Ausstechform Herzen ausstechen, sodass man ca. 18-20 Herzen erhält. Die Springform mit Rohrboden leicht einfetten und den hellen Teig ca. 1 cm hoch gleichmäßig einfüllen. Die dunklen ausgestochenen Herzen kreisförmig in die Mitte setzen.

Darauf achten, dass die Herzen „verkehrt herum“ in die Form gesetzt werden, damit das Herz, wenn der Kuchen gestürzt wird, richtig sitzt. Zuletzt den restlichen hellen Teig gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen backen und abkühlen lassen. Abschließend den Kuchen nach Belieben mit dunkler Schokolade überziehen und mit Früchten und Schokoraseln verzieren.

