

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*

Valentins-
Tag



**Kastenkuchen
mit Herzüberraschung**



Zutaten

Roter Teig


100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier
5 Tropfen rote Farbpaste
150 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g warme Milch

Heller Teig

200 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g warme Milch
1 TL Zitronenpaste

Dekoration

150 g weiße Kuvertüre
10 g gefriergetrocknete Früchte

 30x11x7 cm  30 Min.  75 Min.

Dieser Kuchen ist von außen unscheinbar, trägt im Inneren aber ein Geheimnis. Dort befindet sich ein leuchtend rotes Herz – perfekt für den Valentinstag oder Muttertag. Der Kuchen besteht aus einem saftigen Rührteig mit Zitrone und Vanille. Außen ist der Kuchen hell, im Inneren befindet sich das Motiv. Dazu werden Herzen aus einem rot gefärbten Blechkuchen ausgestochen. Diese werden anschließend hochkant in den noch rohen, hellen Teig gestellt. Je nach Anlass kann das Motiv natürlich abgewandelt werden. Zu Ostern gibt es z. B. einen Osterhase oder zu Weihnachten einen Stern oder eine Tanne. Dekoriert wird der Kuchen, ähnlich wie ein Marmorkuchen, mit Schokolade (weißer Kuvertüre) und gefriergetrockneten Früchten.

1 Roter Teig

Die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 4–5 Minuten cremig rühren. Die Eier nach und nach einrühren. Die Farbpaste zugeben und unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und gemeinsam mit der Milch abwechselnd in den Teig einrühren.

Die Masse in einen Backrahmen geben (kleinste Einstellung = halbes Blech) und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze in der unteren Einschubleiste für 25 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen und mit einem Herzausstecher (ca. 5 cm) Herzen ausstechen.

2 Heller Teig

Den hellen Teig genauso wie den roten Teig herstellen, nur keine Farbpaste zugeben und das Vanilleextrakt durch Zitronenpaste ersetzen. Eine Kastenkuchenform (30 cm) fetten. Nun etwas hellen Teig in die Form geben und die Herzen senkrecht in die Form stellen. Den restlichen Teig außen herum verteilen und glatt streichen.

Tip: Der helle Teig sollte die roten Herzen bedecken.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze für etwa 50 Minuten backen. In der Form 10 Minuten abkühlen lassen, dann herausstürzen, zurückdrehen und vollständig abkühlen lassen.

3 Dekoration

Die Kuvertüre hacken und $\frac{2}{3}$ davon über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad herunternehmen und die restliche Kuvertüre einrühren. Die Kuvertüre auf dem Kuchen verstreichen und mit den gefriergetrockneten Früchten bestreuen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

