

KASTENKUCHEN MIT HERZÜBERRASCHUNG



Dieser Kastenuchen ist von außen unscheinbar, aber im Inneren trägt er ein Geheimnis. Dort befindet sich ein leuchtend rotes Herz - perfekt als Geschenk für den Valentinstag oder Muttertag. Der Kuchen besteht aus einem saftigen Rührkuchen mit Zitrone und Vanille. Außen ist der Kuchen hell und innen ist das Motiv. Dazu wird ein Blechkuchen in Rot gebacken, welcher mit einem Herz-Ausstecher ausgestochen wird. Diese werden anschließend hochkant in den noch rohen, hellen Teig gestellt.

Das Motiv kann natürlich auch je nach Anlass abgewandelt werden. Zu Ostern z.B. ein Osterhase oder auch weihnachtlich mit einem Stern oder einer Tanne. Dekoriert wird der Kuchen, ähnlich wie ein Marmorkuchen, mit Schokolade (weißer Kuvertüre) und gefriergetrockneten Früchten.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
75 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 30 cm
Breite: 11 cm

VORBEREITUNG

Den Ofen auf 160°C O/U vorheizen. Einen Backrahmen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech stellen.

ROTTER TEIG

Die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 4-5 Minuten cremig rühren. Die Eier nach und nach einrühren. Die Farbpaste zugeben und ebenfalls einrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und gemeinsam mit der Milch abwechselnd in den Teig rühren. Die Masse in einen Backrahmen geben (kleinste Einstellung = halbes Blech) und im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U in der unteren Einschubleiste für 25 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Danach mit einem Herzausstecher (ca. 5 cm) Herzen ausstechen.

HELLER TEIG

Den hellen Teig genauso wie den roten Teig herstellen, nur keine Farbpaste zugeben und das Vanilleextrakt durch Zitronenpaste austauschen.

Eine Kastenkuchenform (30 cm) fetten. Nun etwas hellen Teig in die Form geben und die Herzen senkrecht in die Form stellen. Den restlichen Teig außenherum verteilen und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U in etwa 50 Minuten fertig backen. In der Form 10 Minuten abkühlen lassen, dann herausstürzen, zurückdrehen und vollständig abkühlen lassen.



Der helle Teig sollte die roten Herzen bedecken.

DEKORATION

Die Kuvertüre hacken und 2/3 davon über einem warmen Wasserbad schmelzen.

ROTTER TEIG:

- ☐ **100 g** Butter (weich)
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **2** Eier
- ☐ **5 Tropfen** Lebensmittelfarbe (rot)
- ☐ **150 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **75 g** Milch (warm)

HELLER TEIG:

- ☐ **200 g** Butter (weich)
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **4** Eier
- ☐ **300 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Backpulver
- ☐ **150 g** Milch (warm)
- ☐ **1 TL** Zitronenpaste

DEKORATION:

- ☐ **150 g** weiße Kuvertüre
- ☐ **10 g** Früchte (gefriergetrocknet)

KASTENKUCHEN MIT HERZÜBERRASCHUNG



Die Schüssel vom Wasserbad herunehmen und die restliche Kuvertüre einrühren.

Die Kuvertüre auf dem Kuchen verstreichen und mit den gefriergetrockneten Früchten bestreuen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3