

RECIPE

Herzkuchen mit nutella®

Pfiffig

1 h 0 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

Himbeerkuchen Herzen:

- 150 g Himbeeren
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 75 g Zucker
- 5 g Backpulver
- $\frac{1}{8}$ TL Salz
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 1 St. Eier

Vanillekuchen:

- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 150 g Zucker
- 10 g Backpulver
- $\frac{1}{8}$ TL Salz
- 120 ml Sonnenblumenöl
- 2 St. Eier
- 200 ml Milch
- 10 g Vanilleextrakt

Topping :

- 180 g nutella®
- 100 g Himbeeren

Back-Utensilien:

- 2 Schüsseln

1 Spachtel
1 Handmixer
1 Backblech
Backpapier
1 Kastenform
1 Herz-Ausstechform
1 Winkelpalette



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Mit dem Handmixer die Himbeeren in einer Schüssel pürieren, dann Öl und ein Ei hinzugeben und gut vermischen. In einer anderen Schüssel Mehl, Zucker und Backpulver hinzufügen. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und vermengen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen oder bis er fest ist. Abkühlen lassen und dann mit einem Ausstecher Herzen ausstechen. Herzen beiseitestellen.



2

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen. In einer anderen Schüssel die Eier schlagen und dann Milch, Öl und Vanilleextrakt hinzufügen. Gut vermischen. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Eine Hälfte des Teigs in die vorbereitete Kastenform gießen.

**3**

Die ausgestochenen Herzen in die Mitte des Vanillekuchen-Teigs in die Form legen und sicherstellen, dass sie gut verteilt sind. Den restlichen Vanillekuchen Teig über die Herzen gießen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen oder bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt. Vor dem Herausnehmen aus der Form abkühlen lassen.

**4**

Mit der Winkelpalette die Oberfläche des Kuchens nach Belieben oder mit 15 g nutella® bestreichen und darauf Himbeeren verteilen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept