

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

½ TL Salz

60 ml Sonnenblumenöl

1 St. Eier

Vanillekuchen:

200 g Weizenmehl (Type 405)

150 g Zucker

10 g Backpulver

½ 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!



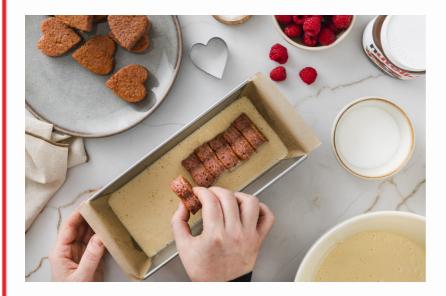
ZUBEREITUNG



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.

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