



Arbeitszeit: ca. 45 Minuten



Backzeit: ca. 50 Minuten

	ø 26,0 cm	ø 28,0 cm	
Zutaten für den Teig	weiche Butter	500g	550g
	Zucker	400g	500g
	Salz	1 Prise	1 Prise
	abgeriebene Schale einer Zitrone	1	1
	Mark einer Vanilleschote	1	1
	Eier	9	10
	Mehl	500g	600g
	Backpulver	1 Pck.	1 Pck.
	Kakao	3 EL	4 EL
	Milch	50ml	100ml

Backzeit:

180 °C 165 °C	50 Min.	60 Min.
------------------	---------	---------

Zubereitung des Teiges:

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 500g 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 Schokoraspeln verzieren.

Unser Produkt-Tipp: Springform mit Flach- und Rohrboden
Art.-Nr. 661332 (ø 26,0 cm)

