

Herzerl-Kuchen

Dessert Brot&Gebäck Kuchen Obst Süße Gerichte
Valentinstag Vegetarisch Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG



Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker cremig aufschlagen. Mehl und Kakao mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (32 x 38 cm) streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 190 Grad ca. 12 Min. backen. Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Das erkaltete Biskuit in zwei gleiche Teile (19 x 30 cm) schneiden. Für den Oberteil aus einer Biskuitplatte beliebig große Herzen ausschneien und die Biskuitplatte auf eine Platte mit Frischhaltefolie legen. Für den Belag die Kirschen gut abtropfen. Kirschsaft mit Puddingpulver nach Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten und die Kirschen gut einrühren. Den noch heißen Kirschpudding gleichmäßig auf die ausgestochene Biskuitplatte streichen und das Ganze kalt stellen. Für die Füllung Obers mit Staubzucker und Sahnesteif nach Vorschrift auf dem Päckchen aufschlagen. 3 EL Schlagobers mit Kakaoglasur gut verrühren und unter die Hälfte des Schlagobers rühren. Das Schoko-Obers in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen und Streifen mit ca. 1 cm Abstand auf den erkalteten Kirschbelag spritzen. Das Schlagobers in die Zwischenräume spritzen. Mit der zweiten Biskuitplatte abdecken und das Ganze mit Hilfe einer Kuchenplatte umdrehen. Die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen und die Oberfläche leicht mit Maraschino tränken. Die ausgestochenen Herzen auf die Kirschherzen legen. Den Kuchen mit Schokolade und Staubzucker bestreuen. Die Herzen abheben und versetzt auf die Oberfläche legen. Bis zum Verzehr kalt stellen.



ZUTATEN



5 Eier
140 g glattes Mehl
1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Kakao
1 Glas entsteinte Kompottweichseln
1 Pkg. Dr. Oetker Puddingpulver Vanille
1/2 l Schlagobers
3 EL Staubzucker
2 Pkg. Sahnesteif
50 g erweichte Dr. Oetker Decor Kakaoglasur
etwas Staubzucker
etwas Schokolade, gerieben
etwas Kirschschnaps oder Maraschino