

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 ausstechen und die Biskuitplatte auf eine Platte mit Frischhaltefolie legen. Für den Belag die Kirschen gut abtropfen. Kirschsafft 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 Kirschnaps oder Maraschino