MACH MIT!

12

SO BACKST DU...
EINEN HERZ-KUCHEN

Hast du Lust, einen ganz besonderen Kuchen zu backen? Hier erfährst du Schritt für Schritt, wie es funktioniert!

1. Verrühre alle Zutaten wie in der Anleitung des Kuchenteiges beschrieben. Dazu gibst du eine ganze Tube rote Lebensmittelfarbe, damit die Farbe intensiv genug ist. Fülle den Kuchenteig in eine Kastenform und backe ihn wie auf der Packung beschrieben.

2. Schneide anschließend den Kuchen in gleichmäßige Stücke und stanze aus jedem Stück mit der Ausstechform ein bis zwei Herzen aus. Natürlich kannst du auch eine andere Form verwenden. Und keine Sorge, die Stücke, die übrig bleiben, können schon mal genascht werden.

3. Rühre jetzt den zweiten Kuchenteig an und schütte einen Teil des Teigs in die Kastenform, bis der Boden nicht mehr zu sehen ist. Danach stellst du die ausgestochenen Herzen nah aneinander in einer Reihe in den Kuchenteig hinein. Den restlichen Teig schüttest du über die Herzen, sodass die Herzen vom Kuchenteig bedeckt sind. Dann kommt der Kuchen in den Ofen.

4. Lass den Kuchen abkühlen. Dann kannst du ihn beliebig dekorieren. Serviere den Kuchen am besten schon aufgeschnitten. Dann sind die Herzen schön zu sehen.

DAS BRAUCHST DU:

- zwei Backmischungen für einen hellen Rührteig (z.B. Zitronenkuchen) oder genug hellen Rührteig für zwei Kuchen
- eine Kasten-Backform
- rote Lebensmittelfarbe
- Ausstechform (zum Beispiel ein Herz)

FERTIG IST DER HERZ-KUCHEN!

Fotos und Text: Mara-Sophie Mooshöfer