

Kreativ-Idee:

Kuchen mit versteckter Überraschung und Cake Pops

Für den ersten Rührteig

200 g Butter
175 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Milch
1 Msp Vanille oder Vanillzucker
Lebensmittelfarbe (rot) oder Kakao
Herzausstecher

Für den zweiten Rührteig

200 g Butter
175 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Milch
1 Msp Vanille oder Vanillzucker

Zimmerwarme Zutaten benutzen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Kastenform einfetten und mit Mehl ausstäuben (oder die Form mit Backpapier auslegen)

Butter und Zucker 5min schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in ein Sieb geben. Das Mehlgemisch in den Teig sieben und verrühren. Milch dazugeben. Die Vanille mit der Lebensmittelfarbe dazugeben und gut unterrühren. Den Rührteig mit einem Teigschaber in die Kastenform geben und für 50-60 Minuten in den Ofen geben.

Den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den zweiten Rührteig wie oben beschrieben herstellen (ohne Lebensmittelfarbe).

Den ersten Kuchen nach dem Abkühlen in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mit dem Herzausstecher so viele Herzen wie möglich aus den Kuchenstücken ausstechen.

Jetzt den Boden der Kastenform mit ein paar Esslöffeln vom zweiten Rührteig bedecken. Die fertigen Kuchen Herzen in einer Reihe, in die Mitte der Kastenform aufstellen. Den Rest vom zweiten Rührteig zu den Herzen in die Kastenform geben. Den Teig so verteilen, dass man am Ende nichts mehr von den roten Herzen sehen kann. Den Kuchen für 50-60 Minuten in den Backofen geben.

Den Herzkuchen aus dem Ofen holen, in der Form abkühlen lassen, rausnehmen und genießen...



Für die Cake Pops:

200-250g Frischkäse
100g Puderzucker

200-300g geschmolzene
Kuvertüre

bunte Zuckerstreusel

ggf. Papierstiele oder
Holzspieße



Für die Cake Pops die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kuchenreste vom ersten Kuchen in eine große Schüssel bröseln, Frischkäse und Puderzucker dazugeben und alles so lange mit Teigschaber oder mit den Händen verkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Daraus mit den Händen kleine Bällchen formen und auf die Stiele stecken (ggf. die Stiele vor dem Aufspießen kurz in Schokolade tunken, damit die Bällchen besser halten). Dann die Bällchen in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Anschließend mit Zuckerstreuseln nach Belieben dekorieren. Wer keine Stiele oder Spieße hat, macht einfach Pralinenkugeln.



Diesen Kuchen könnt ihr in vielen Varianten machen – sucht euch euren Liebling aus!

Ihr könnt zum Beispiel Zitronenkuchen, Schokokuchen und viele andere Rührteige dafür verwenden.

Ihr könnt für den Ausstechkuchen auch Hasen zu Ostern oder Sterne an Weihnachten und viele andere Formen verwenden!

Eine schöne Idee auch als Muttertags-Überraschung für alle Mamas!