



Fruchtiger Herzkuchen

Himbeere & Limette geben dem Herzkuchen die herrlich-fruchtige Note. Überzogen mit weißer Schokolade ist er ein süßer und liebevoller Genuss zum Valentinstag, Muttertag oder Geburtstag.

Zutaten

4 Portionen

Zutaten Himbeerteig (für eine 25cm Kastenform)

220 ml Byodo Back-Öl Klassik

160 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

4 Eier

300 g Mehl

1 TL Backpulver

70 g Himbeer-Fruchtpulver

nach Belieben rote Lebensmittelfarbe

Zutaten Limettenteig (für eine 25 cm Kastenform)

220 ml Byodo Back-Öl Klassik

160 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

4 Eier

300 g Mehl

1 TL Backpulver

2 Limetten Abrieb und Saft

Zutaten Glasur

100 g weiße Schokolade

gehackte Pistazien

getrocknete Himbeeren

für die Backform

Zubereitung

Zubereitung Himbeerteig

Kastenform mit etwas Back-Öl Klassik bepinseln und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Öl, Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Mehl, Backpulver und Himbeer-Fruchtpulver verrühren und zu der Masse geben. Alles zu einem homogenen Teig verquirlen und im Anschluss nach Belieben mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. (Sollte der Teig etwas flüssig sein, noch etwas Mehl dazugeben).

Den Teig in die Kastenform füllen und im Backofen ca. 70 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Danach aus der Form nehmen. In ca. 2 cm breite Stücke schneiden und mit einem Herzausstecher mittig die Herzen ausstechen.

Zubereitung Limettenteig

Die Kastenform säubern und erneut mit Back-Öl Klassik ausfetten und bemehlen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Öl, Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Mehl, Backpulver und den Limettenabrieb verrühren und zu der Masse geben. Den Saft mit hinzufügen und alles zu einem homogenen Teig verquirlen. (Sollte der Teig etwas flüssig sein, noch etwas Mehl dazugeben).

1/3 des Teiges in die Kastenform füllen. Die Herzen mittig reinsetzen. Den restlichen Teig vorsichtig um die Herzen verteilen und im Backofen ca. 70 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Im Anschluss aus der Form nehmen.

Zubereitung Glasur

Die weiße Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit glasieren und zum Schluss mit den Pistazien und Himbeeren verzieren.

Dieser luftige Back-Genuss ist eine liebevolle Geschenk-Idee zum Valentinstag, Muttertag oder Geburtstag.