



Herzkuchen

Ein Rührkuchen von Herzen

Zubereitung

1. 200 g NATURATA Rübenzucker, ein NATURATA Vanillezucker und 200 g weiche Butter zu einer cremigen Masse vermengen. Nach und nach vier Eier dazu geben. 300 g Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver und einer Prise NATURATA Atlantik Mehsalz mischen und löffelweise zu der Ei-Butter-Masse geben. Zum Schluss die Lebensmittelfarbe zum Teig geben, dass er einen schönen Rotton bekommt.
2. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den Teig in die eingefettete Kastenform geben und im Backofen für ca. 60 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
3. Den ausgekühlten Kuchen in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Ausstechform Herzen aus den Scheiben stechen.
4. Nun wieder 200 g NATURATA Rübenzucker, ein NATURATA Vanillezucker und 200 g weiche Butter zu einer cremigen Masse vermengen. Nach und nach wieder vier Eier dazu geben. 300 g Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver und einer Prise NATURATA Atlantik Mehsalz mischen und löffelweise zu der Ei-Butter-Masse geben.
5. Ca. sechs Löffel des frischen Teiges auf dem Boden der eingefetteten Kastenform geben und die ausgestochenen Herzen der Reihe nach in der Form platzieren. Den restlichen Teig über und neben die Herzen in die Form geben und für ca. 50 min bei 160°C Umluft in den Backofen geben.
6. Den Kuchen nach dem Backen kalt werden lassen. Die NATURATA Schokolade in grobe Stücke hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Ein Löffel NATURAVIT Kokosfett hinzugeben, das gibt der Glasur einen zusätzlichen Glanz. Die geschmolzene Schokolade langsam über den Kuchen geben und erkalten lassen.



Zubereitungszeit: Lang

Zutaten

Naturata Zutaten

- 400 g Rübenzucker
- 2 Prisen Atlantik Meersalz, fein
- 2 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 150 g Madagaskar dunkle Edelmilch 55%
- 1 EL NATURAVIT-KOKOS, 100 % Kokosfett

Weitere Zutaten

- 600 g Mehl
- 8 Eier
- 1 Stück Backpulver
- 260 ml Milch
- 400 g Butter
- rote Lebensmittelfarbe
- etwas Butter zum einfetten der Backform