

Erdbeerherzen

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

4 Eier
80 g Zucker
1 Prise Salz
½ TL Dr. Oetker Backpulver
80 g Mehl
20 g Kakaopulver

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
2 ½ dl Milch oder Wasser
100 g Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
1 ½ dl Rahm

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
500 g Erdbeeren

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Herz-Ausstecher bereitlegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Die Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell ist. Das Eiweiss mit der Prise Salz und dem Backpulver steif schlagen. Das Mehl mit dem Kakao mischen, dann mit dem Eischnee auf die Eigelbmasse geben und mit einem Gummischaber sorgfältig unterziehen. Ca. 1 cm dick auf das Backpapier austreichen.

Ca. 10–12 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen. Herausnehmen und auf ein sauberes Backpapier stürzen. Sofort das mitgebackene Backpapier entfernen und auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten

Mit einem Herz-Ausstecher (ca. 9 x 7 cm) 12 Herzen aus dem Biskuit ausstechen.

3 Füllung:

Für die Füllung die Crème nach Packungsanleitung zubereiten. Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren und mit der Crème mischen. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Die Crème in einen Spritzsack mit einer grossen runden Tülle füllen. In der Mitte der Biskuitherzen einen Tupfer aufspritzen. Drei Erdbeeren vierteln, Schnitze einzeln auf die Crème legen. Die restlichen Erdbeeren halbieren und um die Crème herum verteilen.

4 Garnitur:

Für die Garnitur die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen, etwas Glasur in einen Spritzsack füllen und die restliche Glasur auf das Biskuit streichen. Vorne am Spritzsack ein kleines Stück abschneiden und Herzen aufspritzen, am besten auf eine Plastikunterlage oder ein Backpapier. Jedes Erdbeerherz mit einem Glasur-Herz ausdekorieren.