

# Muttertags-Herz

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

🕒 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Dekoration:

Buchstaben- und Herz-Ausstecher  
150 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss  
5 Tropfen Dr. Oetker  
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) , rot  
Puderzucker

### Teig:

300 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver  
150 g Zucker  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
4 Eier  
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

### Fertigstellen:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

## 1 Vorbereiten:

Die Dekoration aus Fondant sollte am **Vortag** erstellt werden.  
Eine Herz-Backform einfetten. Den Ofen vorheizen.

## 2 Dekoration:

Am Vortag den weissen Fondant mit 5 Tropfen roter Lebensmittelfarbe und etwas Puderzucker gut verkneten. Den rosa Fondant zwischen einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und etwa fingerdick auswallen. Die Folie nun auf beiden Seiten einmal vom Fondant lösen, damit sich die ausgestochenen Formen danach besser lösen lassen. Nun mit den Buchstaben-Ausstechern «MAMA» ausstechen. Nach Bedarf auch noch Herzen ausstechen.

Die ausgestochenen Fondant-Formen auf ein Backpapier legen und **über Nacht trocknen** lassen.

### 3 Teig:

In einer Rührschüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Dazu kommen nun der Zucker, die Milch und das Öl. Als letztes die Eier und die Raspelschokolade hinzufügen und alles mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Den Teig in die eingefettete Herz-Backform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer den Rand lösen. Auf einem Gitter ca. 30 Minuten abkühlen lassen, danach die Backform ganz entfernen und den Kuchen erkalten lassen.

### 4 Dekorieren:

Die Kuchenglasur dunkel nach Anleitung auf dem Beutel schmelzen. Den ganzen Kuchen rundherum mit der Glasur bestreichen. Am besten geht das mit einem Backpinsel. Die Glasur trocknen lassen.

Nun die Buchstaben und Herzen aus Fondant mit etwas weisser Zuckerschrift bestreichen und mit einigen Zuckerstreuseln bestreuen. Diese vorsichtig andrücken und trocknen lassen. Danach die Formen mit weisser Zuckerschrift auf dem Kuchen befestigen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kann gut verpackt 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Kann, luftdicht verpackt, bis zu 3 Monate eingefroren werden.
- Kann, luftdicht verpackt, bis zu 3 Monate eingefroren werden.