

Versteckter Herzkuchen

Zutaten für hellen Teig:

250 g Mehl, 100 g Zucker, 125 g weiche Butter, 40 ml Milch, 3 Eier, 1 Prise Salz, ½ Pkg. Backpulver, 1 Vanillezucker, Zitronenschale,

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten (Schnee schlagen) und auf ein vorbereitetes Backblech streichen. Bei 170°C hell backen. Auskühlen lassen und mit einem Ausstecher Herzen ausstechen.

Zutaten für dunklen Teig:

250 g Mehl, 100 g Zucker, 125 g weiche Butter, 40 ml Milch, 3 Eier, 1 Prise Salz, ½ Pkg. Backpulver, 1 Vanillezucker, 3 EL Kakao.

Zubereitung:

Die dunkle Masse genauso zubereiten, wie die helle nur 3 EL Kakao untermischen.

In einer vorbereiteten Kastenform eine dünne Schicht dunklen Teig einfüllen. Die Herzen dicht aneinander gereiht hinein setzen und mit dem restlichen Teig die Herzen bedecken. Bei 170°C etwa 40-45 Min. backen. Nach dem Auskühlen nach Belieben garnieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!