

Schoko-Herz

Zutaten für ca. 10 Stücke:

Für den Teig:

125 g Butter
190 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (Gew.-Kl. M)
120 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
70 g Köllnflocken Instant
1 Tasse kalter Kaffee
25 g Kakao

Für die Schokosahne:

150 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Kakao

Außerdem: 1 TL Kakao für die Dekoration

Zubereitung:

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und zusammen mit Köllnflocken Instant unter den Teig rühren. Kaffee und Kakao nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Backpapier passend zur Herzform ausschneiden und damit auslegen. Ränder einfetten, den Teig einfüllen und backen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Kakao während des Schlagens nach und nach einrieseln lassen. Kuchen stürzen, Schokosahne auf dem erkalteten Kuchen verteilen und mit gesiebtem Kakao bestäuben.

Ober- / Unterhitze: 175 °C
Umluft: 150 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Nährwertangaben pro Stück:

5 g Eiweiß, 36 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe, 18 g Fett,
330 kcal / 1.379 kJ

Tipp: Sie können den Kuchen auch auf dem Blech zubereiten. Nehmen Sie dafür einfach die doppelte Menge.