1/2 Brauner Herzteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

Zutaten

150 G	sehr weiche Butter
150 G	Zucker
1 PKG	Backpulver
3	Eier
300 G	Weizenmehl
2 - 3 EL	Kakaopulver
200 ML	Buttermilch

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160 ° Heißluft vorheizen.
   Die Kastenform gut befetten und bemehlen.
2. Die Butter, Salz und Zucker schaumig rühren.
3. Eier nach und nach unterrühren.
4. Das Mehl, den Kakao und das Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch in den Teig geben. Alles gut miteinander verrühren.
5. In die vorbereitete Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 40 bis 45 Min. backen.

   Stäbchenprobe machen.
6. Auskühlen lassen.
   Den ausgekühlten Teig in Scheiben schneiden und Herzen ausstechen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Heller Herzteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

Zutaten

150 G	sehr weiche Butter
150 G	Zucker
3	Eier
300 G	Weizenmehl
1 PKG	Backpulver
200 ML	Buttermilch
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Die Kastenform gut befetten und bemehlen.
2. Butter, Salz und Zucker schaumig rühren.
3. Eier nach und nach unterrühren.
4. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch in den Teig geben. Alles gut miteinander verrühren.
5. Den Boden der Kastenform mit einer Schicht hellem Teig bedecken, glattstreichen.
6. Die Teigherzen aneinandergereiht mit der Spitze nach oben auf den Teigboden stellen, aber etwas Abstand zum Rand freilassen.
7. Den restlichen Teig um die Herzen sowie auch darauf vorsichtig verteilen.

   Die Herzen müssen vollständig bedeckt sein.
8. Den Kuchen im vorgeheizten Rohr bei 160 °C Heißluft ca. 50 Min. backen.

   Auf die Backprobe mittels Stäbchen nicht vergessen.
9. Gut auskühlen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN