1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

1 Backform

Zutaten

125 G	Butter
1 TASSE	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
1,5 TASSEN	Dinkelmehl
2	Bio Eier
120 G	Buttermilch
5 G	Backpulver
2	Rippen Schokolade

Zubereitung

1. Die Kochschokolade in einem Wasserbad schmelzen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen.
3. Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
4. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und Vanillezucker 10 – 15 min schaumig rühren.
5. Die zimmerwarmen Eier nacheinander einrühren (1 Minute Rührzeit pro Ei).
6. Die geschmolzene Kochschokolade und den Sauerrahm langsam hinzugeben.
7. Das Mehl mit dem Backpulver durchsieben und unterheben.
8. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 40 min lang backen (Stäbchenprobe).
9. Abkühlen lassen.
   In der Zwischenzeit kann die Creme zubereitet werden.

2/3 Creme

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

1 Backform

Zutaten

100 G	Schlagobers
250 G	Magertopfen
2	Rippen Kochschokolade
3 EL	Marmelade (Brombeer)

Zubereitung

1. Die Sahne kurz aufkochen lassen und die Schokolade darin schmelzen. Die Masse danach kaltstellen.
2. Kurz vorm Zusammenstellen des Kuchens wird die kalte Sahne mit der darin geschmolzenen Schokolade steif geschlagen, der Magertopfen hinzufügt und alles kurz zu einer cremigen Masse verrührt.
3. Fertigstellen des Herzes:
   Der ausgekühlte Boden wird einmal in der Mitte auseinandergeschnitten.
4. Dann ein Herz zurechtgeschnitten und mit der Marmelade gefüllt.
5. Danach das Herz dünn mit der Schokoladen-Creme eingestrichen und kühlstellen. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, kann der Rest der Creme mittels Spachteltechnik aufgetragen werden.

3/3 Tipps für die Vorbereitung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

1 Backform

Zubereitung

1. Die Butter, Buttermilch und Eier auf Zimmertemperatur bringen:
   Die Eier aus dem Kühlschrank werden innerhalb weniger Minuten zimmerwarm, wenn sie in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser gelegt werden.
2. Da ein paar Kühlzeiten eingehalten werden müssen, empfehle ich, den Kuchen und die Schokoladen-Creme bereits am Vortag zu backen bzw. vorzubereiten.