

Kleine Herzkuchen

Kinderleichtes Rührteig-Rezept für kleine Herzkuchen, die man entweder wie Kekse nur mit etwas Kuvertüre bestreicht und hübsch dekoriert oder als Minikuchen am Stiel verschenken kann.

Backzeit
25 Min.

Menge: 30 Herzchen je nach Größe

Zutaten

Für den Rührteig

- 200 Gramm Margarine oder weiche Butter
- 150 Gramm [Zucker](#)
- 4 mittelgroße Eier
- 400 Gramm [Weizenmehl](#)
- 2 Teelöffel [Backpulver](#)
- 1 Prise [Salz](#)
- 100 Milliliter [Milch](#)
- 2 Esslöffel [Zitronensaft](#)
- [Lebensmittelfarbe](#) nach Belieben, am besten Gelfarbe

Für die Dekoration

- 300 Gramm [weiße Kuvertüre](#) grobe Angabe, natürlich auch Vollmilch möglich
- [Cake-Pop-Sticks](#) oder Holzstäbchen
- Zuckerdeko

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech oder eine große quadratische Form mit Backpapier auslegen.
2. Für den Rührteig die weiche Butter oder Margarine zunächst mit dem Zucker schön schaumig schlagen. Dann nacheinander einzeln die Eier dazugeben und jeweils gut unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Im Wechsel mit der Milch und dem Zitronensaft unter die Schaummasse rühren. Der Teig soll so eine Konsistenz haben, dass er "schwer reißend" vom Löffel fällt. Sonst noch etwas mehr Milch zugeben. Wer mag, kann dem Teig oder einem Teil davon noch etwas (rote) Lebensmittelfarbe zugeben.
3. Rührteig auf dem Blech verteilen, glattstreichen und rund 20 bis 25 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Kuchenplatte vom Backpapier lösen und auskühlen lassen.
4. Mit Herz-Keksausstechern in unterschiedlicher Größe Herzen ausstechen. Kuvertüre im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Für die Dekoration gibt es jetzt mehrere Möglichkeiten: Die Herzen entweder nur mit dem Guss bestreichen und Zuckerdeko verzieren. Alternativ mehrere Herzen in unterschiedlicher Größe mit Schokolade oder Marmelade "zusammenkleben" und stapeln. Eine weitere Variante sind kleine Herzkuchen am Stiel. Dafür die Cake-Pop-Sticks oder Holzstäbchen ca. 2 cm in die Kuvertüre tauchen, in die Herzen stecken und festwerden lassen.



★★★★☆
3.8 von 5 Bewertungen



Zurück zum (Online) Rezept?

Scanne einfach diesen QR Code mit deinem Smartphone, und du kommst zurück zum Rezept. Hier findest du weitere Tipps und Kommentare zum besten Gelingen.

Und wenn du das Rezept gebacken hast, schreib mir doch einen Kommentar, wie es dir geschmeckt hat.

