

Herzerl-Kuchen

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
140 g glattes Mehl
1 EL Backkakao

Weichsele pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
Kompottsaft
360 g abgetropfte
Kompottweichseln

Obers-Füllung:

½ l flüssiges Schlagobers
3 EL gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Zum Beträufeln:

Kirschwasser (oder
Maraschino®)

Zum Bestreuen:

geriebene Kochschokolade
Staubzucker

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

2 Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit der Breite nach halbieren.

3 Für den Oberteil aus einer Biskuitplatte beliebig große Herzen ausstechen. Die Herzen für die Verzierung zur Seite geben. Eine Kuchenplatte mit Frischhaltefolie bedecken und die ausgestochene Biskuitplatte darauflegen.

4 Weichselpudding:

Für den Belag Puddingpulver mit Kompottsaft unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Weichseln einrühren. Den noch heißen Weichselpudding gleichmäßig auf die ausgestochene Biskuitplatte streichen und das Ganze kalt stellen.

5 Obers-Füllung:

Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen. 3 EL vom Schlagobers mit Glasur gut verrühren und unter die Hälfte des Schlagobers rühren. Das Schoko-Obers in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen und Streifen mit ca. 1 cm Abstand auf den erkalteten Weichselbelag spritzen. Das Schlagobers in die Zwischenräume spritzen.

6 Zum Beträufeln:

Die zweite Biskuithälfte darauflegen und mit Hilfe einer Kuchenplatte umdrehen. Die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen und die Kuchenoberfläche mit Kirschwasser beträufeln.

7 Verzieren:

Die zur Seite gegebenen Herzen auf die Weichselherzen legen. Den Kuchen mit Schokolade und Staubzucker bestreuen. Die Herzen wieder abheben und versetzt auf den Kuchen legen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.