

Valentinskuchen

ca. 10 Portionen  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Jogurt-Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
180 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
125 g Joghurt
30 g flüssige Butter

Erdbeercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Erdbeer-Geschmack
150 ml Milch
150 ml flüssiges Schlagobers
100 g klein geschnittene
Erdbeeren

Glasur:

300 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Weiß mit Vanille-Geschmack (1,5
Becher)
4 EL Speiseöl

Zum Dekorieren:

80 g roter Modelliermarzipan
Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen

1 Jogurt-Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Jogurt mit Butter kurz unterrühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (11 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Erdbeercreme:

Für die Creme Paradiescremepulver mit Milch und Schlagobers aufschlagen. Die Erdbeerstücke unterrühren. Den erkalteten Kuchen 2-mal durchschneiden und mit Creme füllen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

3 Glasur:

Die Glasur erwärmen, mit Öl verrühren und den Kuchen damit bestreichen.

④ Zum Dekorieren:

Den Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und Herzen ausstechen. Die Marzipan- und Schokoherzen auf die noch weiche Glasur geben.