

# Alles Liebe zum Muttertag!

## Leckerer und einfacher Schoko-Rührkuchen mit Herz innen für die allerliebste Mama.

### Für den roten Teig brauchst du:

3 Eier  
175 g Zucker  
175 g Butter  
175 g Mehl (550er)  
1 ½ TL Backpulver  
1 TL Vanillearoma  
rote Lebensmittelfarbe

### Für den dunklen Teig:

5 Eier  
200 g Zucker  
200 g Butter  
180 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Vanillearoma  
2 EL Milch  
70 g Kakaopulver

### Für die Glasur:

300 g Zartbitterschokolade  
150 ml Sahne



### So geht es:

Bereite zunächst den roten Kuchenteig zu, indem du die Eier und den Zucker mit einem Handrührgerät aufschlägst, Butter, Mehl, Backpulver, Vanillearoma sowie die rote Lebensmittelfarbe zugibst und alles miteinander verknetest.

Fülle den Teig in eine gefettete Kastenform, streiche ihn glatt und backe ihn bei 170 °C Ober- und Unterhitze 50 Minuten lang im vorgeheizten Ofen. Lasse ihn danach vollständig auskühlen.

Schneide den roten Kuchen anschließend in Scheiben und stich aus diesen mit einer Ausstechform Herzen aus. Je größer die Herzen sind, umso weniger Kuchenreste bleiben übrig.

Bereite den dunklen Teig zu, indem du erneut die Eier und den Zucker mit einem Handrührgerät aufschlägst, gleichfalls Butter, Mehl, Backpulver sowie Vanillearoma dazugibst und diesmal alles mit dem Kakaopulver miteinander verknetest.

Fülle die Hälfte des Teigs in eine Kastenform und platziere darin hochkant die roten Kuchenherzen. Fülle die Form mit dem Rest des Teigs auf und streiche ihn glatt.

Backe den Kuchen für 50 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen und lasse ihn danach vollständig auskühlen.

Rühre die Glasur an, indem du die dunkle Schokolade zerhackst und in der Sahne schmelzen lässt.

Lasse sie etwas abkühlen, bevor du sie über den Kuchen gießt. Stelle den Kuchen schließlich für eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt, bevor du ihn servierst.



# Alles Liebe zum Muttertag!

## Oder soll es doch lieber ein Rührkuchen mit frischen Erdbeeren sein?

### Zutaten

(500 g)	Backmischung Rührkuchen	4 Blatt	weiße Gelatine
200 g	Butter oder Margarine	250 g	Sahnequark
3	Eier (Größe M)	4 EL	Mandellikör
1	Fläschchen Backöl Zitrone	1	Eigelb
1/4 l	Milch	500 g	Erdbeeren
1	Päckchen Soßenpulver „Vanille-Geschmack“	5 EL	Himbeer-Johannisbeer-Gelee
4 EL	Zucker	3 EL	gehackte Pistazienkerne
1	Vanilleschote		Fett und Paniermehl für die Form



So geht es (ca. 90 Minuten):

Backmischung, Fett, Eier, Zitronenaroma und 4 Esslöffel Wasser mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe ca. 3 Minuten schlagen.

Eine Herz-Tortenbodenform fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175-200 ° C/ Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen.

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

3 Esslöffel Milch und Soßenpulver glatt rühren.

Restliche Milch, 2 Esslöffel Zucker und aufgeschnittene Vanilleschote aufkochen.

Soßenpulver unter Rühren zugeben und nochmals aufkochen lassen.

Vanilleschote entfernen und Pudding abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Quark, Likör, restlichen Zucker, Eigelb und Pudding verrühren.

Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und unter die Quarkmasse rühren.

Quarkmasse auf dem Tortenboden verteilen.

Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und auf die Quarkmasse setzen.

Gelee erhitzen und die Erdbeeren und den Tortenrand damit überziehen.

Den Rand mit Pistazien bestreuen. Ergibt ca. 10 Stücke