

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Backrezepte

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Elisabeth Huber

.....

## Zutaten

### Brauner Herzteig

.....

150 G      sehr weiche Butter

.....

150 G      Zucker

.....

1 PKG      Backpulver

.....

3          Eier

.....

300 G      Weizenmehl

.....

2 - 3 EL      Kakaopulver

.....

200 ML      Buttermilch

.....

## Heller Grundteig

150 G sehr weiche Butter

150 G Zucker

3 Eier

300 G Weizenmehl

1 PKG Backpulver

200 ML Buttermilch

1 PRISE Salz

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.  
Die Kastenform gut befetten und bemehlen.
2. Die Butter, Salz und Zucker schaumig rühren.
3. Eier nach und nach unterrühren.
4. Das Mehl, den Kakao und das Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch in den Teig geben. Alles gut miteinander verrühren.
5. In die vorbereitete Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 40 bis 45 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen.

6. Auskühlen lassen.  
Den ausgekühlten Teig in Scheiben schneiden und Herzen ausstechen.

1. Die Kastenform gut befetten und bemehlen.
2. Butter, Salz und Zucker schaumig rühren.
3. Eier nach und nach unterrühren.
- 4.

Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch in den Teig geben.  
Alles gut miteinander verrühren.

5. Den Boden der Kastenform mit einer Schicht hellem Teig bedecken, glattstreichen.
6. Die Teigherzen aneinandergereiht mit der Spitze nach oben auf den Teigboden stellen, aber etwas Abstand zum Rand freilassen.
7. Den restlichen Teig um die Herzen sowie auch darauf vorsichtig verteilen.  

Die Herzen müssen vollständig bedeckt sein.
8. Den Kuchen im vorgeheizten Rohr bei 160 °C Heißluft ca. 50 Minuten backen.  

Auf die Backprobe mittels Stäbchen nicht vergessen.
9. Gut auskühlen lassen.

Tipp: Die Kuchenreste eignen sich optimal zum Weiterverarbeiten für Cake Pops.