

Die lassen jedes Herz höher schlagen

Süße Verfü



Am 14.2. ist Valentinstag

Schnell gemacht, schnell vernascht



Kleine Botschaften schenken Freude

Love-Cakepops im Schoko-Mantel

Für ca. 16 Stück

80 g Weizenmehl • ½ TL Backpulver • 40 g Zucker • 1 Pck. Vanillin-Zucker • 60 g Butter • 1 Ei (Größe M) • 2 geh. TL Schoko-Flocken • **Zum Verzieren:** • 100 g Kuvertüre Dunkel • Dekoherzchen in Rot und Rosa

1. Backofen vorheizen (Elektro: 180 Grad/Umluft: 160 Grad). Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillin-Zucker, Butter und Ei in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. aufschlagen. Schoko-Flocken kurz unterrühren.

2. Teig in einen Einwegspritzbeutel füllen und verschließen. Eine Ecke von ca. 1 cm abschneiden und den

Teig in die Mulden einer Cakepop-Form spritzen (die Formen sollen bis zum Rand gefüllt sein). Die obere Backformhälfte aufsetzen und ca. 22 Min. backen.

3. Gebäcke herauslösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gebäcke auf die Cakepop-Stiele stecken, mit Kuvertüre überziehen und etwas abtropfen lassen. Wenn die Kuvertüre anzieht, mit Deko-Herzchen verzieren und kleine Herz-Kerzen auf den Stiel stecken.

Zubereitung: 40 Min.

Backen: 22 Min.

Pro Stück: 107 kcal; 1 BE, KH: 12 g, F: 6 g, E: 1 g

Rosa Sahnetaum mit Kokos-Aroma

Für ca. 16 Stücke

1 Zitrone • 250 g Butter • 250 g Zucker • 1 Prise Salz • 5 Eier • 375 g Mehl • 1 Pck. Backpulver • 275 g Schlagsahne • 100 g TK-Himbeeren (aufgetaut) • 150 g Himbeer-Fruchtaufstrich • ca. 3 EL Kokosraspel • 400 ml Kokosmilch • 4 TL San-apart • 1 Pck. Vanillin-Zucker • ca. 20 Himbeeren z. Verzieren • 16 Deko-Oblaten (z.B. Küchle)

1. Zitronenschale abreiben. Butter, 175 g Zucker, Zitronenschale, Salz cremig rühren. Erst Eier, dann Mehl, Backpulver, 75 g Sahne unterrühren. Teig in Herz-Form (25 cm Ø) geben, im vorgeh. Ofen (Elektro: 175 Grad) ca. 50 Minuten backen.

2. Himbeeren auftauen. Kuchen halbieren. Untere Hälfte mit Fruchtaufstrich bestreuen, mit 2 EL Kokosraspel bestreuen. Obere Hälfte aufsetzen. Festen Teil der Kokosmilch mit 200 g Sahne, San-apart, 75 g Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Ca. 3 EL davon in einen Spritzbeutel füllen, kalt stellen. Himbeeren unter die Kokos-Sahne ziehen. Kuchen damit einstreichen.

3. Mit übriger Sahne Tuffs auf den Kuchen spritzen. Himbeeren in Herzform auf die Oberfläche setzen. Mit Kokosraspel bestreuen und mit Oblaten verzieren.

Zubereitung: 60 Min.

Backen: 50 Min.

Pro Stück: 410 kcal; 3,5 BE, KH: 42 g, F: 24 g, E: 6 g

Fotos: Picture Press (2), Kaiser Backformen, Küchle, GU Verlag, Hersteller (4)

TIPPS & TRICKS

◀ **Dekorativ:** Von Rosenknospen über Chrysanthemem bis hin zu Wolken – mit neuen Tüllen-Motiven werden Kuchen zu Kunstwerken. **Staedter, ca. 5 Euro.**



◀ **Hochsaison für Herzen:** Die Welt ist rosarot und obendrauf gibt es einen Tupfer Gold: Das herzige Cappuccino-Set ist ein bezauberndes Geschenk zum Valentinstag oder einfach nur so. **PPD, ca. 29,95 Euro.**

hrer zum Verlieben



So lecker kann Liebe sein

Verführerischer Herzensbrecher

Keks-Sandwiches mit Zuckerguss

Für ca. 20 Stück

- **Ganache:** • 500 g weiße Schokolade • 250 ml Sahne
- **Kekse:** • 250 g Butter • 200 g Zucker • 1 Ei • 1 Prise Salz • 400 g Mehl + Mehl zum Kneten
- **Guss:** • 500 g Puderzucker • 10 g Eiweißpulver • 65 ml Wasser + 10 ml Wasser • Lebensmittelfarbe

1. Für die Ganache Schokolade in erhitzter Sahne schmelzen, fest werden lassen.
2. Für den Keksteig Butter mit Zucker, Ei und Salz verrühren. Mehl zufügen, durchkneten, zu einer Kugel formen und ca. 45 Minuten kühlen. Keksteig ausrollen, Herzen ausstechen, auf Backbleche setzen und im vorgeh. Ofen (Elektro: 160 Grad) ca.

12 Minuten backen. Ganache in einen Spritzbeutel füllen, auf Hälfte der Herzen spritzen, andere Hälfte Herzen daraufsetzen.

3. Für die Glasur Puderzucker mit Eiweißpulver verrühren. Mit Wasser zu einer zähen Paste verarbeiten und mit Lebensmittelfarbe(n) einfärben.

4. Die Hälfte der Glasur in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Umrandungen auf die Kekse spritzen. Übrige Glasur mit etwas Wasser verflüssigen und auf die Kekse geben. Nach Bedarf Schriftzüge auf die Kekse schreiben.

Zubereitung: 55 Min.

Backen: 12 Min.

Pro Stück: 110 kcal; 2 BE, KH: 24 g, F: 8 g, E: 2 g

Tiramisu-Herz mit Karamell-Tupfen

Für ca. 12 Stücke

- **Umrandung:** • 200 g dunkle Kuchenglasur • 25 g Nüsse • 1 EL Kakao-Nibs
- 250 g Löffelbiskuits
- **Boden:** • 100 g Butter • 150 g Löffelbiskuits
- **Creme:** 7 Bl. Gelatine • 200 ml Sahne • 500 g Mascarpone • 250 g Magerquark • 200 g Zucker • 1 Pck. Vanillezucker • 100 ml heißer u. 75 ml kalter Espresso • 7 EL Amaretto
- 60 g Löffelbiskuits
- **Tupfen:** • 300 g Karamell-Brotaufstrich • 1 Pck. Sofort-Gelatine

1. Kuchenglasur schmelzen, gehackte Nusskerne mit Kakao-Nibs mischen. Löffelbiskuits zur Hälfte in Glasur tauchen, mit Nussmix bestreuen und in eine Herzform

(25x26 cm, z. B. Kaiser) stellen. Aus Butter und zerbröselten Löffelbiskuits Boden kneten, in die Form drücken.

2. Für die Mascarponecreme Gelatine einweichen, ausdrücken. Sahne erwärmen, Gelatine einrühren, etwas erkalten lassen. Dann Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker, Espresso, Amaretto und zerbröselte Löffelbiskuits unterrühren. Auf Boden verteilen und 2 Std. kühlen.

3. Für die Tupfen Karamell mit Gelatine verrühren, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tupfen auf die Oberfläche spritzen.

Zubereitung: 55 Min.

Kühlen: 2 Std.

Pro Stück: 512 kcal; 3 BE, KH: 36 g, F: 34 g, E: 14 g



◀ **Buch der Woche:** Das moderne Pendant zum Klassiker „Backvergügen wie noch nie“ ist mit viel Liebe gestaltet und deckt die ganze Welt des Backens ab – von süß bis herzhaft. Und alles für den Thermomix. **GU, 24,99 Euro.**

KH: Kohlenhydrate, F: Fett, E: Eiweiß, BE: Broteinheiten



◀ **Perfekt in Form:** Die Ausstechform von Lékúé besteht aus 12 verschiedenen großen Einzelelementen. Der Clou: Richtig aneinandergelegt ergibt sich aus allen wieder ein großes Herz. www.pinkyourkitchen.de, ca. 12 Euro.