

Valentins-Kuchen

Aus unserem Zauberkasten plus &
kl. Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 10 Min | Gesamtzeit 1 Std 15 Min



So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Roter Teig: Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Lebensmittelfarbe in den Mixtopf geben, 30 Sek/Stufe 5 verrühren. Milch, Mehl und Backpulver zufügen, 30 Sek/ Stufe 5 unterheben. Den Teig auf den leicht gefetteten kleinen Ofenzauberer plus geben und glatt streichen. In den Backofen schieben und etwa 25 Min backen, etwas abkühlen lassen und mit einem Ausstecher Herzen ausstechen. Im Airfryer 15 Min auf Stufe „Bake“ backen.

Weißer Teig: Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in den Mixtopf geben und 30 Sek/Stufe 5 verrühren. Milch, Mehl und Backpulver zugeben, 30 Sek/Stufe 5 unterheben. Etwa 1/3 des hellen Teiges in den gefetteten Zauberkasten geben und die ausgestochenen Herzen dicht aneinander gereiht in die Mitte drücken. Den restlichen hellen Teig darüber verteilen und glatt streichen. In den Backofen schieben und 40 Min backen.

Glitzerglasur nach Vorgabe anrühren, auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und mit Zuckerperlen verzieren.

ZUTATEN:

Roter Teig:

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Tube rote Lebensmittelfarbe
- 40 g Milch
- 80 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver

Weißer Teig:

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker 1 Prise
- 4 Eier
- 150 g Milch
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- rosa Metallic-Glasur von Decocino (V-Markt)
- Zuckerperlen zum Verzieren

Gutes Gelingen, Deine Melli