HARIBO

Herz-Kuchen

Schwierigkeitsgrad:

Im Mai ist Muttertag!
Diesen Kuchen kannst du natürlich auch ganz wunderbar für deine Mama backen!

Zutaten:

Für den Teig
230 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 g Zucker
1 Prise Salz
180 ml neutrales Speiseöl
100 ml Saft und 1 EL Abrieb von 2 Bio-Zitronen
4 Eier
Herzförmige Backform

Für die Deko
150 g Puderzucker
Zitronensaft
Rosa Lebensmittelfarbgel
HARIBO Liebesherzen, Starmix, Berries

So geht's:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Herzbackform mit Backpapier auslegen.

2. Die trockenen Zutaten für den Teig, also Mehl, Backpulver, Zucker und Salz, mischen. Öl, Zitronensaft und -abrieb sowie die Eier dazugeben und etwa 2 Minuten aufschlagen. Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

3. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Puderzucker und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren, rosa färben und über den Kuchen geben. Mit HARIBO Liebesherzen, Starmix und Berries verzieren.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh