



HERZKUCHEN
REZEPT
ZUM VALENTINSTAG

Zutaten für den Kuchen:

- 0 100 g Zartbitterschokolade
- 0 50 g Butter
- 0 150 g Zucker
- 0 100 g Mehl
- 0 1 Prise Salz
- 0 2 Teelöffel Backpulver

Backofen auf 160 C° Heißluft vorheizen. Herzform einfetten und mit Mehl bestäuben. Schokolade in kleine Stücke hacken und zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Eier mit Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Trockene Zutaten unter die Zucker-Ei-Mischung rühren. Teigmasse in die Schokolade geben und 10 Minuten alles gut verrühren. Teig in die Herzform füllen und im heißen Ofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.