



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

150 g	Staubzucker
220 g	Butter
3 Stk.	Eier
300 g	Mehl (glatt)
0,5 Pkg.	Backpulver
0,5 Pkg.	Vanillezucker
125 ml	Milch
300 g	Erdbeeren
60 g	Kristallzucker
25 g	Maisstärke

**Mein persönlicher Tipp**

Die Erdbeer-Buttercreme wird bei kühler Lagerung fest. Für den vollen Geschmack rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.:

**Carina Laschober-Luif**

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

**Quellen:**

- Carina Laschober-Luif:  
*Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Erdbeer-Buttercreme-Herzen

**Zubereitung**

**Teig für ca. 15 Herzformen**

- 100 g Butter mit Staubzucker flauzig rühren, Dotter nach und nach zugeben.
- Mehl mit Backpulver und Vanillezucker vermengen und abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren.
- Eiklar steif schlagen und unter die Masse heben.
- Den Teig in kleine Herzformen bis zur Hälfte anfüllen (die Formen vorher mit etwas Öl auspinseln) und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.

**Creme**

- Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut) pürieren. Maizena in etwas kalten Wasser glattrühren und gemeinsam mit Zucker und 2-3 EL Erdbeersauce vermengen.
- Gut miteinander verrühren.
- Den Rest der Erdbeersauce unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und das Erdbeer-Maizena-Zucker Gemisch einrühren.
- Kurz aufkochen und abkühlen lassen.
- 120 g der zimmerwarmen Butter cremig rühren und die ausgekühlte Erdbeersauce löffelweise einrühren.
- Die Erdbeercreme in die Mitte der Herzen dressieren.
- Wer keine herzförmigen Backformen hat, kann auch einen Blechkuchen daraus machen.
- Den Teig auf ein Backblech gleichmäßig verteilen und bei 180°C 10-15 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.
- Erdbeer- Buttercreme nach dem oben angeführten Rezept zubereiten, allerdings die doppelte Menge.
- Etwas Erdbeermarmelade auf den Kuchen streichen und die Buttercreme - am besten mit einem Spritzsack – gleichmäßig darauf verteilen.

