



**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**



Foto: VrK/DI Carina Laschober-Luif - Nicht zur freien Verfügung

**Zubereitung**

**Teig für ca. 15 Herzformen**

- o 100 g Butter mit Staubzucker flaumig rühren, Dotter nach und nach zugeben.
- o Mehl mit Backpulver und Vanillezucker vermengen und abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren.
- o Eiklar steif schlagen und unter die Masse heben.
- o 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.
- o Auskühlen lassen.

**Creme**

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