

Love is in the air

Menge	Zutaten
200 g	Pflanzenmargarine
150 g	Zucker
1 Pckg	Vanillezucker 8g
4 Stück	Eier
300 g	Mehl
3 TL	Backpulver
100 ml	Milch
100 g	Kirch-Cola Gelee oder Marmelade
2 El	Kirschlikör
1 Prise	Salz
	Lebensmittelfarbe rot
	Herzausstecher ca.5 cm
	Kastenkuchenform
	Alufolie
	Holzstäbchen
	<i>Für den ganzen Kuchen</i>
200 g	Pflanzenmargarine
180 g	Zucker
1 Pckg	Vanillezucker 8g
300 g	Mehl
4 Stück	Eier
3 TL	Backpulver
60 ml	Milch
100 g	Orangen-Marmelade
	Gemahlene Mandeln nach Geschmack
2 El	Orangenlikör
Prise	Salz
	<i>Zur Dekoration</i>
300g	Weisse Kuchenglasur
	Zuckerherzchen und Tortenkerzen

Zubereitung:

1

Schürze um und den Backofen auf 180°C (Umluft ca 160°C) vorheizen.
Kastenform fetten und mit Mehl bestäuben (Oder einfach Backspray verwenden)



200g Margarine, 150g Zucker und 1 Pck. Vanille Zucker cremig aufschlagen.
4Eier nacheinander einzeln unterrühren.

2

300g Mehl, 3TL Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und nach und nach mit 60 ml Milch kurz unter den Teig rühren.
Alles gut verbinden lassen.

3

Jetzt auch noch das Kirsch Cola Gelee mit 2 EL Kirschlikör dazu mischen.
Den fertigen Teig mit Lebensmittelfarbe einfärben.

4

In die vorbereitete Kastenform füllen und den Rührkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 55 Minuten backen.

Immer wieder kontrollieren.

(Vor Verbrennen mit Alufolie schützen – das erste Mal hatte ich keine zur Hand – so ist mir der Kuchen auf Oberfläche angebrannt)

5

Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften.
Kuchen abkühlen lassen (ca. 20Minuten) und aus der Form lösen.

6

Den zweiten Rührteig wie in den Schritten 1 und 2 beschrieben zubereiten, lediglich die Lebensmittelfarbe lasst ihr weg und verwendet die Lebensmittel aus dem hellem Teig.
Eine kleine Menge des hellen Teigs auf den Boden der vorbereiteten Kastenform geben, nicht zu viel.

Es reicht, wenn der Boden bedeckt ist und die ausgestochenen Herzen Halt finden.
finden.

7

Herzen dicht aneinandergereiht in den Teig stellen. Kastenform mit dem restlichen hellen Teig auffüllen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften.

Kuchen ca. 15 Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen.

8

Den Kuchen oben mit dem restlichen Kirsch Cola Gelee anstreichen, die restliche Orangen Marmelade auf die Seiten Wänden des Kuchens verstreichen.

Ca. 15 Minuten den Kuchen rasten lassen.

*Für die schokoladige Glasur einfach die Schokolade über Wasserbad schmelzen.
Über den abgekühlten Kuchen verteilen.
Jetzt kommen noch die Zuckerherzchen drauf abkühlen lassen und fertig.
Den „Liebeskuchen“ in Scheiben schneiden und sich über jedes einzelne Herz freuen.*

Gutes Gelingen und viel Freude am Verschenken!



Lucina's Tipps:



Die restliche Orangenmarmelade könnt ihr gerne an den Kuchenseiten verarbeiten. Dazu einfach die Seiten mit der Marmelade bestreichen.

Den Rest des Kirsch-Cola Gelees habe ich auf der Oberseite des Kuchens in derselben Art verwertet

Achtung, falls ihr Marmelade verwendet, darf diese nicht zu flüssig sein. Sie würde die Konsistenz des Kuchens verändern.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina