

# Erdbeer-Buttercreme Herzen

## Zutaten für ca. 15 Stück

150 g Staubzucker  
100 g Butter  
3 Eier  
300 g Mehl glatt  
1/2 Packung Backpulver  
1/2 Packung Vanillezucker  
125 ml Milch

300 g Erdbeeren  
60 g Kristallzucker  
25 g Maizena  
120 g Butter

## Zubereitung

- Butter mit Staubzucker flaumig rühren, Dotter nach und nach dazugeben. 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 eine Silikon - Herzform bis zur Hälfte anfüllen (die Form vorher mit etwas Öl auspinseln) und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut) pürieren. Maizena in etwas kaltem Wasser glattrühren und gemeinsam mit Zucker und 2-3 EL Erdbeersauce vermengen.
- Gut miteinander verrühren.
- Den Rest der Erdbeersauce unter ständigen Rühren zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und das Erdbeer-Maizena-Zucker Gemisch einrühren.
- Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.
- Die zimmerwarme Butter cremig rühren und die ausge-kühlte Erdbeersauce löffelweise einrühren.
- Die Erdbeercreme in die Mitte des Herzens befüllen.

Die Buttercreme wird fest, wenn sie gekühlt wird. Also die Herzerl bzw. den Kuchen ca. eine Viertel Stunde vor dem Genießen aus dem Kühlschrank geben.

TIPP: Wer keine Herz Backform hat, kann auch einfach 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.