

Valentinskuchen

Valentinskuchen — für den Valentinstag (14. Februar)

Zutaten (für zehn Schnitten)

Teig:

Vier Eiweiß
vier Essl. heißes Wasser
75 g Zucker
ein Päckchen Vanillinzucker
vier Eigelb
100 g Mehl
100 g Speisestärke
ein gestr. Teel. Backpulver

Füllung:

500 ml Sahne
zwei Päckchen Sahnesteif
ein Päckchen Vanillinzucker
etwa 150 g Kokosnusscreme
50 g Kokosraspeln

zum Belegen:

evtl. 100 g Marzipanrohmasse

Zubereitung

Das Wasser zum Eiweiß geben. Eiweiß mit den Quirlen vom Handrührer steif schlagen. Den mit Vanillinzucker vermischten Zucker erst langsam einrieseln lassen, wenn der Eischnee schon fast fest ist. Das Eigelb verquirlen und mit einem groben Schneebesen vorsichtig unter den Eischnee heben. Das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl darübersieben und ebenfalls locker unterheben (nicht rühren). Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teig gleichmäßig darauf verteilen, glattstreichen und hell goldgelb backen.

Einstellung:	Heißluft	Ober-/Unterhitze
Temperatur:	170°C	200°C
Schiene:	1. v. unten	2. v. unten
Backzeit:	etwa 15 Minuten + Vorheizen	etwa 12 Minuten

Sofort nach dem Backen auf ein Backblech oder auf Backpapier stürzen. Das nun oben befindliche Backpapier vorsichtig abziehen. Die Biskuitplatte mit einem Backblech oder Geschirrtuch bedeckt auskühlen lassen. Anschließend die Biskuitplatte längs in zwei Hälften teilen.

Passend zum Valentinstag können Sie auch einen herzförmigen Kuchen backen. Dafür benötigen Sie eine Herzbackform von etwa 28 cm Durchmesser. Backen Sie die Teigmenge in etwas längerer Zeit als oben angegeben und teilen den Biskuitboden vor dem Füllen dann waagrecht einmal durch.

Für die Füllung die Sahne unter Zugabe von Sahnesteif und Vanillinzucker steifschlagen. Etwa sechs Essl. Sahne beiseite stellen. Unter die übrige Sahne die Kokoscreme und die Kokosraspeln rühren. Diese Masse auf einen der beiden Biskuitböden streichen. Den zweiten Boden darauf legen. Mit zwei Esslöffeln der beiseite gestellten Sahne bestreichen. Die Marzipanrohmasse zwischen zwei Stücken Backpapier oder Frischhaltefolie in der Größe eines Biskuitbodens dünn ausrollen oder erst ausrollen und dann mit Hilfe der Herzbackform ein Herz ausstechen. Das Marzipan auf die Sahneoberfläche legen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und den Kuchen wie gewünscht verzieren.

Bevorzugen Sie einen etwas fruchtigeren Geschmack, fügen Sie der Sahne zusätzlich noch gut abgetropfte Ananasraspeln zu. Eventuell zum Steifen ein wenig Gelin (natürliches Steifungsmittel, kalt zu verwenden) zugeben.

Der Valentinskuchen schmeckt am Tag nach dem Zusammenbau am besten. Zum Verzehr in Schnitten schneiden.

Pro Stück: 1523 kJ / 364 kcal, E 6g, F 30g, KH 35g.

Rezept mit freundlicher Unterstützung von
(c) www.miele.de
<http://www.miele.de>



<http://www.feiertagsseiten.de/gedenktage/valentinstag/rezepte/valentinskuchen/home.html>

Feiertagsseiten (<http://feiertagsseiten.de>)
ein Service von www.feiertagsseiten.de - info@feiertagsseiten.de