Valentinstagkuchen in Herzform (Sandkuchen) bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr Magarine, 200 gr Zucker, 250 gr Mehl Type: 550, 0,5 Päckchen Backpulver, 3 Eier, größe: M (ganz frisch, am besten Bio), 1 Päckchen Bourbon - Vanillezucker (z.B. von Dr. Oetker), 150 gr Zartbitter Schokoladenstreusel (oder Tupfen).

Die Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Rührteig herstellen. Den fertigen Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Herzform geben. Wenn keine Herzform vorhanden ist geht auch eine Kastenform (26er). Den Teig nun noch glatt streichen und ab damit in den Umluftofen auf 150° C, Einhänghöhe 2 (von unten) backen, für ca. 35 Minuten.
Wenn man mag kann man den Kuchen nach dem erkalten mit rot eingefärbter Glasur betreichen.
Dazu benötigt man:
1 Päckchen Puderzucker (250 Gramm)
Lebensmittelfarbe in Rot
etwas Wasser dazu nicht zu viel, da der Guss nicht zu dünn werden darf, damit er nicht vom Kuchen läuft. Nun den erkalteten Kuchen damit bestreichen. Fertig!