

Sandkuchen mit eingebackenen Schokoherz

von Michael Bisping

Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 90 ml Milch
- 6 Eier
- Vanillearoma
- 1 Packung Backpulver
- 5 Teelöffel Kakao



Dazu:

- 1 Herz-Ausstechform
- 1 Kastenform (Länge 25 cm)
- 2 Rührschüsseln

Zubereitung

- Zunächst werden, bis auf den Kakao, die Zutaten halbiert: Aus der einen Hälfte wird ein Schokoladenkuchen gemacht, aus der anderen Hälfte der Sandkuchen.
- Den Zucker mit der weichen Butter verrühren.
- Dann die Eier und anschließend das Mehl mit dem Backpulver und die Milch dazugeben).
- In die Schüssel für die Schokokuchen-Version auch noch den Kakao hinzugeben.

Zuerst: Schokokuchen backen und Herzen ausstechen

- Zuerst wird der Schokokuchen gebacken, bei 180 Grad rund 45 Minuten lang.
- Gut auskühlen lassen und dann in Scheiben schneiden, die nicht breiter sein dürfen als die Herz-Ausstechform (also ca. 2 cm).
- Dann aus jeder Schokokuchenscheibe ein Herz ausstechen (10-12 Stück, aneinandergelegt müssen sie später fast die Länge der Kuchenform ergeben, also gut 20 cm).

Tipp: Man kann den Schokokuchen auch fertig kaufen und daraus die Herzen ausstechen. Dann benötigt man entsprechend nur die Hälfte der Zutaten ohne Kakao.

Im Kuchenteig geht einem das Schokoherz auf

- Anschließend die Kastenform mit dem hellen Teig (ohne Kakao) ausgießen, aber nur in der Höhe von 1 bis 2 cm.
- Auf diese dünne Teigschicht dann die Schokoherzscheiben verteilen: Scheibe an Scheibe nebeneinander, so dass sie eine lange gerade „Herzschlange“ ergeben. Einmal längs durch die Kuchenform bis fast an die Formenden.
- Dann erst den restlichen Teig dazugeben und die Schokoherz-Schlange mit Teig komplett überdecken.
- Auch dieser Teig wird dann bei 180 Grad circa 45 Minuten gebacken.