

Erdbeer-Pudding-Herz

Benötigt wird eine Herzform mit ca. 25 cm Durchmesser

Der Teig:

3 Eier

125 g Zucker

1 Prise Salz

ca. 4 - 5 Min. schaumig rühren.

200 g gem. Haselnüsse

25 g Speisestärke

1 TL Backpulver

mischen, unterrühren

75 ml Öl

100 g Joghurt zugeben, unterrühren

Teig in die gefettete Form füllen und bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25-30 Min. backen.

Der Vanillepudding:

400 ml Milch

50 g Zucker

1 Pkt. Vanillepuddingpulver

Von der Milch ca. 50 ml Milch in eine Schüssel geben und mit Zucker und Puddingpulver verrühren, den Rest in einem Topf aufkochen, angerührte Masse unterrühren, einmal aufkochen, vom Herd nehmen. Noch warm auf den gebackenen Kuchen verteilen. Etwas abkühlen lassen.

Tortenbelag:

500 g Erdbeeren

1 Pkt. Erdbeertortenguss

Erdbeeren waschen, putzen, evtl. halbieren, zuckern, etwas stehen lassen, Mit ca. 200 ml Wasser auffüllen, Früchte auf ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen, und auf den Pudding verteilen. Guss nach Packungsabgabe herstellen und darauf verteilen. Kalt stellen.



Butterplätzchen glasiert

Teig:

250 g Mehl

100 g Zucker

1 Vanillezucker

125 g Butter

2 Eigelbe

etwas abger. Zitronenschale

1 Prise Salz

Alles miteinander verkneten. Teig kalt stellen. Auf Mehl dünn ausrollen, mit Motiv-
ausstechförmchen ausstechen. Bei 175 °C ca. 10 Min. backen. Nach dem Backen nach
Geschmack mit Puderzuckerguss verzieren.

Puderzuckerguss:

1 Eiweiß

ca. 125 g Puderzucker

nach Geschmack

Lebensmittelfarbe

Eiweiß fast steif schlagen und soviel Puderzucker untermischen bis eine dicke, streich-
fähige Glasur entstanden ist. Nach Geschmack färben und die Plätzchen damit dick
bestreichen.