

## Erdbeerherzen backen



### Zutaten für 6 kleine Erdbeerherzen:

#### Für den Boden

- 150 g Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Backkakao
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)
- 80 g Butter (weich)
- 3 Eier

#### Für die Füllung

- 250 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Gelatine (6 Blatt)
- 200 g Schmand
- ½ TL Zitronensaft

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 40 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 60 Minuten

## Schokoboden backen

1. Trenne zuerst die Eier in Eiweiß und Eigelb.
2. Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz steif.
3. Fette eine Springform ein und heize deinen Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Gib die Eigelbe mit 100 g Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote in eine Rührschüssel und schlage sie schaumig.
5. Füge anschließend das Mehl, die weiche Butter, den Kakao und das Backpulver hinzu und rühre alles mit einem Handmixgerät zu einem cremigen Teig. Jetzt hebst du den Eischnee noch vorsichtig unter den Schokoteig und gibst ihn dann in deine gefettete Springform.
6. Backe den Schokoboden dann im vorgeheizten Backofen für etwa 35 Minuten und lass ihn anschließend gut auskühlen.

In der Zwischenzeit kannst du schon mal die Erdbeercreme vorbereiten.

## Zubereitung der Erdbeercreme

1. Wasche die Erdbeeren, entferne das Grün und gib sie 3/4 der Erdbeeren zusammen mit einem Spritzer Zitronensaft und 3 Esslöffel Zucker in eine Schüssel. Püriere sie, bis sich eine cremige Erdbeersosse ergibt. Die anderen Erdbeeren schneidest du in kleine Stücke.
2. Weiche nun die 6 Blätter Gelatine für 5 Minuten ein und drücke sie danach gut aus. Erwärme sie anschließend in einem Topf und gib dann nach und nach die Erdbeersosse unter ständigem Rühren hinzu. Außerdem rührst du noch einen Becher Schmand und die Erdbeerwürfel unter.
3. Lass die Erdbeercreme jetzt etwa 20 Minuten fester werden, bevor du sie auf den Schokoboden gebt. Deine gefüllte Erdbeerkuchen-Springform kühlt sich jetzt nochmal für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ab.
4. Wenn die Erdbeercreme auf dem Schokoboden richtig fest geworden ist, kannst du den Rand deiner Springform lösen. Ich habe nun mit Hilfe einer [Herz-Ausstechform\\*](#) kleine Erdbeerherzen aus dem Kuchen ausgestochen und auf einem Teller dekoriert. Für die Reste, die beim Ausstechen entstehen, finden sich meist immer freiwillige Naschkatzen im Haus ;-)

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

