



Rezept für Schokoladenkuchen mit Kokosherz



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 190 min

Sie brauchen: eine Herzausstechform in beliebiger Größe und eine Kastenform mit 21 cm Länge

Zutaten:

Teig für die Kokos-Herzen:

- 150 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter (flüssig)
- 60 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 Eier
- ½ Briefchen Backpulver
- 50 ml Orangensaft
- ca. 70 g Koksraspeln

Zubereitung:

Zuerst müssen die Herzen gebacken werden. Den Backofen vorheizen. Zucker, Butter, Eier und Vanillezucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl und Backpulver gemeinsam sieben und mit einer Prise Salz zu den flüssigen Zutaten geben. Solange rühren bis alle Zutaten gut vermischt sind. Nach und nach den Orangensaft dazugeben und gut verrühren. Die Kokosraspeln unterheben. Der Teig sollte noch etwas flüssig sein. Ggf. noch etwas Orangensaft hinzufügen. Die Kastenform leicht einfetten, den Teig hineingeben und auf der mittlerer Schiene. Ca. 55 Minuten backen. Nach der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durch ist (bleibt kein Teig mehr kleben, kann der Kuchen aus dem Ofen geholt werden). Nach dem Backen: Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, bis diese sich mit den Händen anfassen lässt, dann vorsichtig lösen und aus der Form holen. Auf einem Rost auskühlen lassen. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, in der Breite der Herzausstechform Scheiben schneiden und anschließend aus den Scheiben die Herzen ausstechen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 55 Min. bei 180° C.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Aus dem restlichen Teig lassen sich z.B. Cake Pops formen. [Das Rezept gibt es hier](#)

Für den Schokoladenteig:

- 300 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 150 g Butter (flüssig)
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- ½ Briefchen Backpulver
- 300 ml Milch
- 100 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre
- ca. ein Glas Mineralwasser mit Kohlensäure

Dür die Dekoration (nach Belieben):

- 100 g dunkle Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Dunkle Schokolade oder Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen. Den Backofen vorheizen. Zucker, Butter und Eier mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl und Backpulver gemeinsam sieben und zu den flüssigen Zutaten geben und verrühren. Milch und flüssige Schokolade hinzufügen und leicht verrühren. Nach und nach das Mineralwasser mit Kohlensäure dazugeben. Solange rühren bis alle Zutaten gut vermischt sind und ein glatter, leicht flüssiger Teig erreicht ist (mindestens 5 Minuten). Ggf. noch etwas Wasser hinzufügen. Die Kastenform leicht einfetten und den Boden mit Teig bedecken (ca. 1 cm). Anschließend die ausgestochenen Herzen, mit der Spitze nach unten, dicht nebeneinander in der Kastenform platzieren und vorsichtig beginnen die Form mit dem restlichen Teig zu füllen. Die Herzen sollten komplett mit Teig bedeckt sein. Die Kastenform in den Ofen auf der mittleren Schiene einschieben und ca. 50 Min. backen. Nach der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der

Kuchen durch ist (bleibt kein Teig mehr kleben kann der Kuchen aus dem Ofen geholt werden).

Nach dem Backen:

Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, bis diese sich mit den Händen anfassen lässt, dann vorsichtig lösen und aus der Form holen. Auf einem Rost auskühlen lassen. Sobald der Kuchen komplett abgekühlt ist nach Belieben mit Schokoladenkuvertüre verzieren.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 50 Min. bei 180° C.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.