# Rezept: Haselnusskuchen in Herzform

**Anleitung Nr. 1294**

**Liebe geht durch den Magen - backen Sie mit Herz und verschenken Sie Freude!** Das Rezept lässt sich schnell und einfach nachbacken.

**Zutaten für 1 Herz Nusskuchen:**

- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 3 Eier
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver

**Und so geht's:**

1. Den Backofen auf 180°C (170 °C Umluft) vorheizen.
2. Butter und Zucker werden zunächst zu einer schaumigen Masse geschlagen.
3. Anschließend nach und nach die Haselnüsse, die 3 Eier und schließlich 1 Esslöffel Kakao sowie 1 Teelöffel Backpulver in die Masse einrühren, bis ein dunkler cremiger Teig entstanden ist.
4. Den Kuchenteig in die Herzform geben und im Backofen bei ca. 180 °C ca. 30 Minuten backen.

**Verzierung**

Zunächst Royal Icing mit etwas Zitrone zu einer Glasur verrühren, mit Lebensmittelfarbe rot einfärben. Der erkaltete Kuchen wird mit der roten Glasur bestrichen. Alternativ können Sie für das rote Dekor roten Fondant ausrollen und über den Kuchen legen.
Royal Icing Masse ausrollen, kleine Rosenblätter ausstechen oder schneiden. Die Blütenblätter werden leicht gewölbt modelliert und zu einer Rose zusammengesetzt. Gerne wird für das zusätzliche Fixieren von modellierten Teilen verquirltes Eiweiß verwendet. Aus günem Fondant Blätter ausstechen und formen. Die Rose und die Blätter werden nun auf dem Kuchen arrangiert.
Anschließend mit Royal Icing und einer Spritze kleine Schnörkel auf den Kuchen malen.

**Extra-Tipp**

Besonders lecker wird der Kuchen, wenn er vor dem Verzieren halbiert und zwischen den Kuchenhälften mit Preiselbeeren oder einer Fruchtmousse und mit süßer Schlagsahne gefüllt wird. Auf diese Art und Weise erhalten Sie eine köstliche Nuss-Herztorte.

## Artikelangaben:

| Artikelnummer | Artikelname | Menge |
|---|---|---|