



# MUTTERTAGSKUCHEN MIT HERZ

## Zutaten:

- 250 g Margarine
- 190 g brauner Zucker
- 6 Eier
- 500 g Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 1 kleine Tasse Eierlikör
- 6 EL Kakao
- rote Lebensmittelfarbe

## Zubereitung:

Margarine schaumig rühren, Zucker und Eier nach und nach hinzugeben. Salz, Backpulver, Mehl, Eierlikör, Kakao und die Hälfte der Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Die andere Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel geben, die restliche Milch dazu und so viel

Lebensmittelfarbe, bis der Teig den gewünschten Rotton hat.

Diesen roten Teig flach auf ein kleines Backblech oder in eine Auflaufform füllen und bei 180 Grad Ober- Unterhitze 30 Minuten in den Ofen stellen. Sobald der Teig kalt ist, Herzen ausstechen. Dafür kann ein herkömmliches Plätzchenförmchen in Herzform verwendet werden.

Die andere Hälfte des Teiges in eine gefettete Kastenform geben, sodass zunächst nur der Boden bedeckt ist. Anschließend die roten Herzen aufrecht in die Kastenform stellen. Den übrigen Teig vorsichtig über die Herzen gießen, sodass sie vollkommen bedeckt sind. Ab in den Ofen und bei 180 Grad Ober- Unterhitze circa 40 Minuten backen! Gut auskühlen lassen, aufschneiden, herzlichen Appetit!

**Lasst es euch schmecken!**