

# Vanillecake mit Schokoladenherz



**Ein Traum aus Vanille und Schokolade mit herziger Überraschung: Verwöhne deine Liebsten mit einem Valentinskuchen!**

Beim Betrachten des heutigen Rezepts fragt man sich vermutlich: Wie zum Kuckuck kommt das Herz in den Kuchen? Ganz einfach: Zuerst den Schokocake backen, dann Herzen ausstechen, diese in den Vanillecake stellen und fertig backen.

Zeitlich zwar etwas aufwendig, aber hey, für seine(n) Liebste(n) scheut man schliesslich keine Mühen, oder? Und hier noch ein kleiner Food Waste Hack: Wer die Schokocake-Reste nicht einfach so verputzen möchte, kann diese wunderbar für [Cake Pops](#) weiterverwenden.

## Zutaten Schokocake

- 240 g Mehl
- 320 g Zucker
- 90 g Kakao, gesiebt
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200 ml neutrales Öl
- 240 ml Milch
- 200 ml heisses Wasser

## Zutaten Vanillecake

- 220 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 140 g weiche Butter
- 210 g Zucker
- 1 Vanilleschote, halbiert und ausgekratzt
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 180 ml Milch

## Zutaten Schokofrosting

- 90 ml Vollrahm
- 60 g Butter
- 110 g dunkle Schokolade, gehackt
- 60 g Puderzucker
- 1 gehäufter TL Kakao
- 2 Prisen Salz

## Zusätzlich

- Cakeform
- 2 Schüsseln
- Topf
- Herzausstecher
- Deko nach Wahl

## Zubereitung Schokofrosting

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren schmelzen, bis eine glatte Masse entstanden ist.
2. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

## Zubereitung Schokocake

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver und Salz mischen.
3. In einer separaten Schüssel die Eier mit einem Schwingbesen verquirlen und mit dem Öl und der Milch vermischen.
4. Die Mehlmischung hinzugeben und unter ständigem Rühren das heiße Wasser langsam dazugießen.
5. Den Teig in eine eingefettete Kastenform füllen und für circa 1 Stunde backen, bis der Kuchen durch ist.
6. Den Cake auskühlen lassen, stürzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus jeder Scheibe ein Herz ausstechen und beiseitelegen.

## Zubereitung Vanillecake

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen.
3. Butter, Zucker und Vanillemark mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer cremig schlagen. Während der Mixer auf höchster Stufe läuft, die Eier und das Eigelb nacheinander hinzugeben.
4. Die Geschwindigkeit reduzieren und abwechselnd Mehlmischung und Milch beifügen.
5. Eine Kastenform einfetten und mit einem Backpapierzuschnitt auslegen. Die Hälfte des Teigs einfüllen, die beiseite gelegten Herzen hintereinander in einer Reihe senkrecht platzieren und den restlichen Teig darüber verteilen.
6. Den Kuchen für circa 50 Minuten backen, bis er durch ist (falls er zu dunkel wird, während des Backens mit einer Alufolie bedecken). Vollständig auskühlen lassen, aus der Form stürzen und das Backpapier entfernen.

## Finish

1. Das Frosting mit einem Handmixer kurz aufschlagen. Den Kuchen damit bedecken und nach Wunsch dekorieren.

## Zubereitungsdauer circa 2 ½ Stunden (exkl. Kühlzeit)