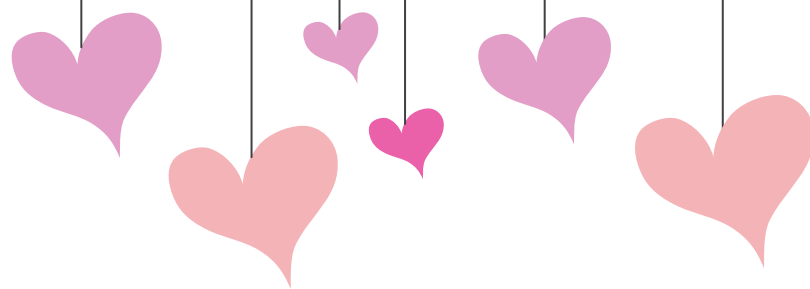


VALENTINSTAGS KUCHEN



ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 100G WEICHE BUTTER
- 6 EL AHORNSIRUP
- 3 EIER AUF ZIMMERTEMPERATUR
- 1 REIFE BANANE
- 1 BIO-ZITRONE
- 200G DINKELMEHL
- 2 TL BACKPULVER
- 2 TL VANILLEZUCKER
- 2 EL MAGERQUARK
- ABRIEB VON DER TONKABOHNE
- 3 EL ROTE-BETE-PULVER

ZUBEREITUNGSZEIT

60 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD

EINFACH

ZUBEREITUNG

BANANE SCHÄLEN UND MIT EINER GABEL ZERDRÜCKEN. ZITRONE HEISS ABWASCHEN, HALBIEREN & DEN SAFT AUS BEIDEN HÄLFTEN PRESSEN. ZITRONENSCHALE AUFHEBEN. BACKFORM EINFETTEN & BEMEHLTEN. DEN OFEN AUF 170°C UMLUFT VORHEIZEN.

BUTTER MIT AHORNSIRUP & VANILLEZUCKER SCHAUMIG SCHLAGEN. EIN EI NACH DEM ANDEREN UNTERRÜHREN. ZITRONENSAFT & BANANENBREI MIT UNTERRÜHREN.

DINKELMEHL & BACKPULVER IN EINER SCHALE VERMENGEN UND ANSCHLIESSEND IN 5 PORTIONEN UNTERRÜHREN. DEN QUARK MIT UNTERRÜHREN & DEN ABRIEB VON EINER HALBEN ZITRONE HINZUFÜGEN. CIRCA 1/4 DER TONKABOHNE FEIN REIBEN & EBENFALLS ZUM TEIG HINZUGEBEN. ZUM SCHLUSS ROTE-BETE-PULVER UNTERRÜHREN.

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

- 100 G ZARTBITTERSCHOKOLADE (65% KAKAO MIN.)
- 1 TL KOKOSNUSSÖL
- GRANATAPFELKERNE
- HERZCHENZUCKERSTREUSEL

DEN TEIG IN DIE BACKFORM FÜLLEN, GLATT STREICHEN & IM VORGEHEIZTEN OFEN FÜR CA. 45 MINUTEN BACKEN.

NACHDEM DER KUCHEN AUSGEKÜHLT IST FÜR DIE GLASUR CA. 2/3 DER ZARTBITTERSCHOKOLADE IM WASSERBAD SCHMELZEN. GESCHMOLZENE SCHOKOLADE AUS DEM WASSERBAD NEHMEN UND DIE RESTLICHE SCHOKOLADE UNTERRÜHREN. DAS KOKOSÖL MIT UNTERRÜHREN FÜR EINEN SCHÖNEREN GLANZ.

DIE GLASUR AUF DEM KUCHEN VERTEILEN UND GRANATAPFELKERNE UND HERZSTREUSEL AUF DIE GLASUR STREUEN.

