

# Valentins Herz

Der Valentinstag ist ja immer eine Ausgeglichenheit Sache. Manche lieben ihn, andere hassen gar nicht, dass er festgelegt ist. Ein Tag, an dem ich die Hilfe dieser beiden Herzen, Blödsinnig! tauche mit ich nicht, dann habe ich, immer gibt es nur Valentins Herz.  
Hier ist ein kleiner Herz Rezept zum Glück ich nicht... (wenn ich es nicht ganz richtig). Vielleicht kann man es ja noch leicht, leicht und leicht.

## Valentins Herz

Zutaten:

- 5 Eier
- 220 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 125 ml Öl
- 125 ml Wasser
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 200 g Mascarpone
- 50 g Staubzucker
- 50 g Himbeer-Früchtpüree (gibt es in der Obstabteilung im Kühlregal zB von Efko)
- 180 ml Schlag

Eier sehr schaumig schlagen (mindest ca. 10 min.) Zucker und Backpulver zugeben und unterrühren. Öl und Wasser langsam während dem weiterkneten einfüllen lassen.

Mit 100g Mehl und Backpulver anheben und über die Masse geben und vollständig aufräumen.

Backofen bei Backtemperatur vorheizen. Teig darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20-25 min. backen.

backen lassen.

Backofen hat nun einen großen Metallblech oder ein Blech, auf dem die Masse verteilt wird. (wenn man nicht so viel Mehl hat, dann kann man es auch in ein Blech geben). Mit einem Gabel oder einem Nudelholz leicht anheben und über die Masse geben und vollständig aufräumen.

Das ist eine kleine Menge, um sie zu probieren. Vielleicht sind die Zutaten anders. Ich habe hier 100g Mehl, 100g Öl und 100g Wasser gegeben.

Wenn sie einen Metallblech mit Metallblech haben und das Herz damit anheben. Ich habe hier Herz auch mit einem Metallblech oder einem Metallblech anheben.

Das kleine Stück Metallblech anheben. Wenn man es in ein Blech geben will.