



HERZKUCHEN MIT FERRERO ROCHER

Dauer: Portionen Schwierigkeitsgrad:

🕒 1 H. 30 Min. 🍽️ 8 Personen ●●○ Mittel

Zutaten

FÜR DEN TEIG	MENGE
Eier	4
Eigelb	2
Zucker	200g
Mehl	200g
Haselnüsse, gemahlen	50g
Backhefe	6g
Prise Salz	1
Haselnusscreme, nach Bedarf	
Zerstoßene Haselnüsse zum Garnieren	

Herzkuchen mit Ferrero Rocher ~ Zubereitung

1. In einer Schüssel die Eier, Eigelb und den Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Das Mehl, die Hefe und das Salz sieben. Die drei trockenen Zutaten vorsichtig unter den Teig heben.
3. Die Haselnüsse dazugeben. Eine Herzbackform (ca. 22cm) einfetten und den Kuchen 45–50 Min. lang bei 180°C backen.
4. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Anschließend schneiden und mit der Haselnusscreme füllen.
5. Den Kuchen von außen mit derselben Creme bestreichen und den Rand mit Ferrero Rocher dekorieren.
6. Die Mitte des Kuchens mit den gemahlenden Haselnüssen bestreuen.
7. Aus rotem Fondant ein kleines Herz formen und den Kuchen damit verzieren.
Viel Freude beim Nachbacken wünscht Ferrero Rocher.