

Zitronenherz

Ihr braucht:

3 Eier
1 Tasse Zucker
150 g Butter, zimmerwarm
2 Tassen Mehl
½ Teelöffel Backpulver
1 Zitrone (unbehandelt)

Verzierung nach Belieben: Puderzucker, Nüsse, essbare Blumen aus dem Garten

So geht's:

Schlagt zuerst die Eier nacheinander vorsichtig in eine Tasse. Wenn euch Eierschale mit hineinfällt, könnt ihr diese so leichter rausholen. Die drei Eier und den Zucker verrührt ihr mit einem Handrührgerät bis alles schön schaumig ist.

Achtung: Bevor das Handrührgerät an der Steckdose angesteckt wird, steckt ihr die Rührhaken in das Gerät. Sofort nach Benutzung wieder den Stecker ziehen! Bitte holt euch dabei Hilfe!

Nun gebt Ihr die abgeriebene Schale der zuvor gewaschenen Zitrone dazu. Lasst euch beim Abreiben der Schale am besten helfen! Jetzt kommt die Butter, in kleinen Stückchen geschnitten hinzu – wieder alles schön verrühren.

Zum Schluss gebt Ihr das Mehl und das Backpulver noch in die Rührschüssel. Zuerst auf langsamster Stufe, dann auf höchster Stufe alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Streicht die Kuchen-Springform mit ganz wenig Butter ein, bevor ihr den Teig einfüllt. Dann löst sich dieser nach dem Backen leichter aus der Form. Streicht den Teig ganz glatt, sonst wird das Herz nicht gerade.

Nun backt ihr den Kuchen für 15 Min im vorgeheizten Backofen auf 180 Grad – Ober-/Unterhitze. Bitte lasst euch beim Ofen wieder helfen, den heißen Kuchen muss ein Erwachsener aus dem Ofen holen.

Zum Auskühlen stellt ihr den Kuchen auf ein Gitter und löst die Form.

Nun soll noch ein Herz geformt werden. Zeichnet euch dazu eine Vorlage, die ihr dann auf den Kuchen legt. Schneidet vorsichtig mit einem Messer an der Vorlage außenherum. Am größten wird das Herz, wenn ihr mit zwei Schnitten seitlich und oben die Aussparung in Herzform macht – siehe Bild.

Naschen ist erlaubt – die Abschnitte könnt ihr gleich probieren.

Dekorieren

Jetzt kommt das Schönste: Verziert euren Kuchen – wir geben euch Vorschläge:

- Mit Puderzucker bestäuben – dazu gewaschene Gänseblümchen oder Veilchen aus dem Garten
- Einen Guss aus Puderzucker und Zitronensaft (nur ganz wenig) anrühren und auf den Kuchen streichen, wer möchte dann mit Nüssen belegen
- Mit Marmelade dünn bestreichen oder
- Schokolade schmelzen und damit das Herz verzieren.