

# Herzkuchen mit Rhabarber

(kleine Torte)



## Rührteig:

150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
3 Eier  
100 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
100 g Butter (weich)

## Füllung:

350 ml Milch  
2 EL Zucker  
1 Pkg. Vanillepuddingpulver  
300 g Butter

## Fruchtfüllung:

200 g Rhabarberkompott  
1 EL Stärke, 2 EL Wasser

## Dekoration:

100 g Kuvertüre Zartbitter  
Rosen (bio und ungespritzt)

## So geht's:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Rührteig verrühren. 2. Mit Hilfe der Herzvorlage (Download auf [www.zweischwestern.net](http://www.zweischwestern.net)) auf der Rückseite von fünf Backpapierabschnitten die Herzen aufzeichnen. Den Teig fünfteln, in die vorgezeichnete Form auf das Backpapier streichen und backen. Backzeit: ca. 15 Min. bei 185 °C (175 °C Heißluft). Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Für die Buttercreme den Pudding nach Packungsanleitung kochen und auskühlen lassen (dabei eine Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen, dadurch entsteht keine Haut). Die zimmerwarme Butter mit dem Handrührgerät aufschlagen und esslöffelweise unter den Pudding rühren, bis eine homogene Creme entsteht.

Das Rhabarberkompott in einen Topf geben. Die Stärke mit dem Wasser anrühren und unter das Kompott rühren. Dann aufkochen und andicken lassen, anschließend abkühlen lassen.

Nun die Torte zusammen setzen. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Buttercreme bestreichen, in der zweiten und vierten Schicht zusätzlich das abgekühlte Rhabarberkompott in die Mitte streichen. Zuletzt die Torte komplett mit der Buttercreme einstreichen und für 1-2 Std. kühlen.

Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben und die Torte damit verzieren. Auf die abgekühlte Kuvertüre die Rosen dekorieren.

