



Muttertagskuchen mit Biscoff®

Duration: 75 minutes

8 steps

6-8 Portionen

Dieser köstliche herzförmige Kuchen mit viel Liebe und Biscoff® gebacken wird der Höhepunkt am Muttertag sein!

Zutaten

Teig

200 g selbsttreibendes Mehl
200 g Zucker
200 g Butter
4 Eier

Füllung

4-5 EL Biscoff®

Crème Topping

100 g + 4 EL Biscoff® Crème
100 g Frischkäse
20 g Sahne (40 % Fett)

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine herzförmige Springform mit geschmolzener Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben.
- 2 Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, die Butter schmelzen und zu den Eiern geben, mischen, bis sie sich verbunden haben.
- 3 Das Mehl durchsieben und unter den Teig heben.
- 4 Die herzförmige Springform zu 3/4 mit dem Teig füllen und anschließend für 30 bis 35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
- 5 Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, bevor der Kuchen aus der Form genommen wird.
- 6 Vollständig abkühlen lassen und dann den Kuchen waagerecht in zwei Teile schneiden, sodass zwei herzförmige Kuchenböden entstehen. Den unteren Kuchenboden mit 4 Esslöffeln Biscoff® Crème bestreichen und die andere Hälfte darauflegen.
- 7 Mit einem Löffel 100 g Biscoff® Crème mit dem Frischkäse und der Sahne vermischen und in einen Spritzbeutel mit bevorzugter Tülle geben. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 8 Ein Muster um die Seiten des Kuchens spritzen (siehe Abbildung). Die restlichen 4 Esslöffel Biscoff® Crème in der Mikrowelle erwärmen und in die Mitte des Kuchens geben, um die oberste Schicht vollständig zu bedecken. Zum Dekorieren Biscoff® Gebäck und Biscoff® Doppelkekse verwenden.