

Muttertagskuchen mit Biscoff®

Duration: 75 minutes
8 Schritten
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®

Creme Topping

100 g + 4 EL Biscoff® Creme
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® Creme bestreichen und die andere Hälfte darauflegen.

7. Mit einem Löffel 100 g Biscoff® Creme 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® Creme 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.