



SÜSSE VERFÜHRUNG!

UNSERE LIEBLINGSREZEPTE FÜR VERLIEBTE,

VON HERZ ZU HERZ

Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Es gibt also (fast) kein besseres Geschenk, als selbstgebackene oder gekochte Kreationen. Mit Red-Velvet-Cupcakes, Himbeer Love Bun und Passion Cake erobern Sie das Herz Ihrer Liebsten. Wir wünschen einen wunderschönen Valentinstag!

Koch|Form

LIEBESHERZEN

12 Portionen | Zubereitung: 40 Minuten



ZUTATEN:

120 ml Vollmilch
 150 g Butter, gewürfelt
 5 ml Vanilleextrakt
 1 Prise Salz
 100 g Ruby Schokolade (alternativ weiße Schokolade)
 120 g Zucker
 2 Eier, Größe L
 Rosa Lebensmittelfarbe, nach Belieben
 1 gehäufter TL Backpulver
 180 g Mehl

BESONDERE KÜCHENGERÄTE:

Le Creuset Backform
Le Creuset Topf
Le Creuset Kochlöffel
KitchenAid Handmixer
KitchenAid Küchenmaschine



Schritt 1: Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft/Gas Stufe 4) vorheizen. Die 6er-Herzform einfetten.

Schritt 2: Milch, Butter, Vanille und Salz in einem mittelgroßen Topf aufkochen. Vom Herd nehmen, die Schokolade hinzufügen und rühren, bis sie geschmolzen ist.

Schritt 3: Mit einem Rührgerät oder einer Küchenmaschine den Zucker und die Eier ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Nun die Milch nach und nach mit dem Schneebesen in die Ei-Zucker-Mischung einrühren. Dabei ständig rühren, damit die Eimasse nicht zu stocken beginnt. Anschließend Lebensmittelfarbe nach Belieben hinzufügen.

Schritt 4: Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, dann einsieben und unter die Masse heben. Die Herzmulden zu zwei Dritteln mit Teig befüllen und 15 -17 Minuten backen.

Schritt 5: Die Herzen aus dem Ofen nehmen und in der Form 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Den Vorgang mit der restlichen Mischung wiederholen.

HIMBEER-SCHOKOLADENKUCHEN

7 Portionen | Zubereitung: ca. 1 Stunde



ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

Butter für die Form
 150 g Mehl
 2 EL Backkakao
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 125 g Zucker
 125 g weiche Butter
 3 Eier
 4 EL griechischer Joghurt
 1 EL Rosenwasser
 1/2 TL Vanilleextrakt
 100 g Himbeeren

ZUTATEN FÜR DIE VERZIERUNG:

100 g dunkle Schokolade
 1 Handvoll Himbeeren
 nach Belieben Rosenblätter
 nach Belieben Puderzucker

BESONDERE KÜCHENGERÄTE:

Le Creuset Bräter
KitchenAid Handmixer



Schritt 1: Den Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) vorheizen. Den Rost auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben. Boden des Gusseisenbräters oder einer Backform mit Backpapier auslegen und das Backpapier sowie Rand des Bräters bzw. der Backform mit weicher Butter einfetten.

Schritt 2: Mehl, Backkakao, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel sieben. Danach Zucker, weiche Butter, Eier, griechischen Joghurt, Rosenwasser und Vanilleextrakt zugeben. Mit dem Handrührgerät oder einem Holzlöffel alles 1-2 Minuten zu einer glatten, cremigen Masse aufschlagen. Die Himbeeren unter den Teig heben und dabei ein wenig zerdrücken. Anschließend den Teig in den vorbereiteten Bräter oder die Backform geben und glatt streichen.

Schritt 3: Den Kuchen für 45-50 Minuten im Ofen backen. Nach Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen in der Mitte des Kuchens prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Wenn nicht, weitere 3-5 Minuten backen. Sobald der Kuchen fertig gebacken ist, Bräter aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Schritt 4: Für die Verzierung die Schokolade in Stücke zerbrechen und im Wasserbad schmelzen. Nun den Kuchen mit der geschmolzenen Schokolade beträufeln und ein paar Himbeeren darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit Rosenblättern verzieren und nach Belieben mit ein wenig Puderzucker bestreuen.

VEGGIE

RED VELVET CUPCAKES

MIT FROSTING

6 Portionen | Zubereitung: 1 Stunde



ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

Geschmolzene Butter zum Einfetten der Backform
 Roggen, fein angemahlen
 100 g Mehl
 110 g Zucker
 60 ml Öl
 1 Ei
 200 g Joghurt
 2 TL Vanille
 1/2 TL Essig
 1 TL Backpulver
 1/2 TL Natron
 2 EL Kakaopulver
 2 EL rote Lebensmittelfarbe

ZUTATEN FÜR DAS FROSTING:

150 g weiche Butter
 150 g Puderzucker
 300 g Frischkäse
 1 TL Vanilleextrakt

BESONDERE KÜCHENGERÄTE:

[Le Creuset Backform](#)
[KitchenAid Handmixer](#)
[KitchenAid Küchenmaschine](#)



Schritt 1: Backofen auf 180°C vorheizen. Muffinform leicht mit Butter bestreichen.

Schritt 2: Eier, Öl und Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Joghurt, Vanille und die Lebensmittelfarbe hinzugeben und weiter rühren. In einer separaten Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Natron miteinander vermengen und nach und nach zu den feuchten Zutaten geben. Die Muffinform mit dem fertigen Teig zu 3/4 füllen.

Schritt 3: Die Muffins für 20-25 Minuten im Ofen backen. Mit dem Stäbchentest prüfen, ob der Teig vollständig gebacken ist. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Schritt 4: Für das Frosting die Butter aufschlagen. Puderzucker hinzufügen und so lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Frischkäse und Vanille hinzugeben und wieder zu einer glatten dickflüssigen Masse rühren.

Schritt 5: Die abgekühlten Cupcakes mit dem Frosting bestreichen. Sie mögen es ein bisschen kunstvoller? Dann füllen Sie Ihr Frosting in eine Spritztüte und verzieren Sie Ihre Cupcakes nach Belieben.

PASSION CAKE MIT ZITRONENGLASUR

8 Portionen | Zubereitung: ca. 90 Minuten



ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

250 ml mildes Olivenöl
 250 g Farinzucker
 4 große Eier
 Schale von 1 großen Orange
 2 TL Vanille
 125 g Vollkornmehl
 125 g Mehl, gesiebt
 2 TL Backpulver
 1 TL Natron
 2 TL Zimt
 1/2 TL Salz
 100 g gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln)
 150 g Sultaninen
 250 g fein geriebene Karotte

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR:

100 g weiche Butter
 200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
 1 TL fein geriebene Zitronenschale + 1 EL Zitronensaft
 200 g Puderzucker, gesiebt
 Gehackte Pistazien, getrocknete Früchte oder essbare Blüten zum Garnieren

BESONDERE KÜCHENGERÄTE:

Le Creuset Backform
KitchenAid Handmixer



Schritt 1: Den Backofen auf 170 °C (Umluft: 150 °C, Gasherd Stufe: 3) vorheizen. Für den Kuchen Olivenöl, Zucker, Eier, Orangenschale und Vanille in eine große Schüssel geben. Die beiden Mehltypen, Backpulver, Natron, Zimt und Salz hinzugeben und vermengen. Gehackte Nüsse, Sultaninen und geriebene Karotte unterrühren.

Schritt 2: Die Mischung in die Backform geben und den Teig im Ofen auf der mittleren Stufe 50-55 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10-15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend den Außenring der Springform entfernen und den Kuchen vom Boden der Form auf einen Rost heben.

Schritt 3: Für die Glasur die weiche Butter und den Frischkäse mit einem Handrührgerät vermengen, bis die Masse glatt und cremig ist. Die fein geriebene Zitronenschale und den Zitronensaft unterrühren. Anschließend nach und nach den Puderzucker hinzugeben und weiter rühren, bis die Glasur luftig leicht ist.

Schritt 4: Den abgekühlten Kuchen horizontal in zwei Hälften schneiden und 1/3 der Glasur auf die untere Hälfte streichen. Die obere Hälfte auf die untere setzen und den gesamten Kuchen mit der restlichen Glasur bedecken. Mit gehackten Pistazien, getrockneten Früchten oder essbaren Blüten garnieren und bis zum Verzehr kühl stellen.

HERZ-FRIANDS MIT HIMBEEREN

6 Portionen | Zubereitung: 45 Minuten

ZUTATEN:

115 g geschmolzene Butter
3 große Eiweiß
100 g frische Himbeeren
100 g gemahlene Mandeln
30 g Mehl
115 g Puderzucker
1 TL Vanille
Geriebene Schale von 1/2 Zitrone

Puderzucker zum Bestäuben

BESONDERE KÜCHENGERÄTE:

Le Creuset Backform
KitchenAid Handmixer
KitchenAid Küchenmaschine



Schritt 1: Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C, Gasherd Stufe: 4) vorheizen. Puderzucker und Mehl in eine Schüssel sieben und die gemahlene Mandeln und die Zitronenschale unterrühren.

Schritt 2: Eiweiß steif schlagen und mit der Vanille und der geschmolzenen Butter zu der Mandelmischung geben. Die Zutaten unterheben und vorsichtig zwei Drittel der Himbeeren einrühren.

Schritt 3: Die Masse gleichmäßig auf die 6 Förmchen verteilen und mit den restlichen Himbeeren belegen. Den Teig 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens backen oder bis die Oberfläche auf leichten Druck nachgibt.

Schritt 4: Die Friands aus dem Ofen nehmen und in der Form einige Minuten lang fest werden lassen. Die Küchlein anschließend aus der Form nehmen und zum Abkühlen auf einen Rost legen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

HIMBEER LOVE BUN

1 Portion | Zubereitung: ca. 2 Stunden



ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

160 ml warme Milch
 5 g Trockenhefe
 25 g Zucker
 250 g Mehl, plus extra zum Ausrollen
 3 g Salz
 6 g Vanillepaste

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

100 g Himbeermarmelade
 100 g frische Himbeeren

BESONDERE KÜCHENGERÄTE:

Le Creuset Bräter
KitchenAid Küchenmaschine



Schritt 1: Alle Zutaten für den Teig in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken vermengen und etwa 8-10 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.

Schritt 2: Den Herzbräter mit etwas Butter einfetten. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und dann in sechs gleich große Stücke teilen. Jede Teigportion zu einem Rechteck mit den Maßen 3 x 40 cm ausrollen. Das erste Rechteck auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, gleichmäßig mit Himbeermarmelade bestreichen und mit klein geschnittenen Himbeeren bestreuen. Ein weiteres Teigrechteck darauflegen und erneut mit Marmelade und Himbeeren bestreichen. Mit einem dritten Rechteck bedecken und beiseitelegen. Den Vorgang mit den restlichen drei Teigstücken wiederholen. Die beiden Teigstapel verdrehen und spiralförmig in den Herzbräter legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und erneut gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.

Schritt 3: Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft/Gas Stufe 4) vorheizen. Den Teig 40 Minuten backen, dann den Ofen auf 200°C (180°C Umluft/Gas Stufe 6) hochschalten und weitere 10-15 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen, mit warmer Himbeermarmelade bestreichen und im Bräter abkühlen lassen.

Schritt 4: Aus dem Bräter nehmen und warm mit Butter und Marmelade servieren. Der Himbeer Love Bun kann auch als French Toast zubereitet und mit frischen Beeren, Naturjoghurt oder Crème Fraiche und Honig serviert werden.

VEGGIE

HEISSE RUBYSCHOKOLADE

2 Portionen | Zubereitung: 10 Minuten



ZUTATEN:

500 ml Milch
10 g Vanilleextrakt
100 g gehackte Ruby Schokolade
1 Prise Salz nach Geschmack

BESONDERE KÜCHENGERÄTE:

[Le Creuset Becher & Tassen](#)

[Le Creuset Geschirr](#)

[Le Creuset Topf](#)



Schritt 1: Die Milch mit dem Vanilleextrakt in einem Topf aufkochen, die Schokolade hinzugeben, vom Herd nehmen und mit dem Schneebesen verquirlen, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse glatt ist. Nach Belieben eine Prise Salz hinzufügen.

Schritt 2: In zwei Tassen füllen und mit Schlagsahne, Herzchenstreuseln, geriebener Schokolade, essbaren Blüten, Marshmallows oder anderen Zutaten Ihrer Wahl servieren.

Mit Liebe zubereitet.
Lassen Sie sich inspirieren.

Le Creuset Kollektion "Kirschrot"

Le Creuset Kollektion "Ofenrot"



Appetit auf mehr?

Noch mehr Rezepte und
ca. 18.000 Produkte zum
Kochen, Backen, Grillen & Genießen
finden Sie in unserem
Onlineshop unter
www.kochform.de

**10%
Rabatt***

Ihr Rabattcode:
KFVA22

* Nur ein Gutschein pro Person und Bestellung einlösbar. Mindestbestellwert 100,-€. Rabatt ist nicht mit anderen Aktionen oder Vorteilsrabatten kombinierbar und nicht für Bücher sowie Produkte der Marke Skeppshult einlösbar.

IMPRESSUM

KochForm GmbH
Pötzschker Weg 8
04179 Leipzig
Telefon: 0341 - 39 29 28 0
E-Mail: info@kochform.de
www.kochform.de

KochForm GmbH wird vertreten durch: Geschäftsführer Dr. Jörg Aßmann und Geschäftsführer Marko Schmidt

Registergericht: Amtsgericht Leipzig; Handelsregister
Registernummer: HRB 25049

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz (UStG): DE-263817745

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 55 Rundfunkstaatsvertrag (RStV):
Dr. Jörg Aßmann und Marko Schmidt

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen: www.kochform.de/AGB

Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter www.kochform.de/Datenschutz

Copyright Bilder/Rezept © 2022 Le Creuset