

## REZEPT FÜR HERZEN AM STIEL



### HERZEN AM STIEL

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 15 Stück | 50 Min. | + Kühl- und Abkühlzeiten**

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- Mehl zum Bearbeiten

##### Außerdem:

- 100 g Vollmilchschokolade
- 1 Eiweiß
- ca. 40 g Mini-Marshmallows
- zum Bestreuen etwas SweetFamily Brauner Zucker
- ca. 15 Lollipopstiele (oder Holzspieße)



314

#### ZUBEREITUNG

**151**

Kcal

Pro Stück ca.

**2**

Gramm

Eiweiß

**18**

Gramm

Kohlenhydrate

**8**

Gramm

Fett

1. Butter würfeln und mit Mehl und Puderzucker rasch verkneten, bei Bedarf ca. 1 EL kaltes Wasser zufügen. 1 Stunde zugedeckt kalt stellen.

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Schokolade hacken. Eiweiß verquirlen. Teig auf etwas Mehl ca. 4 mm dünn ausrollen und ca. 30 Herzen ausstechen.

3. Die Hälfte der Herzen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen, mit Eiweiß bepinseln. Mittig mit Schokolade und Marshmallows bestreuen und mit übrigen Herzen belegen, am Rand mit einer Gabel gut zusammendrücken. Je einen Stiel in die Spitze stecken. Herzen mit Eiweiß bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Blechweise im heißen Ofen 8-10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.