

REZEPT FÜR SCHOKOHERZEN



SCHOKOHERZEN

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 50 Stück | 70 Min. | + Kühl-,
Abkühl- und Trockenzeit**

Zutaten

- 150 g kalte Butter
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 2-3 EL Kakao
- 2 Eier
- Mehl zum Ausrollen
- 125 g weiße Kuvertüre
- dunkle Schokoraspel zum Verzieren



2689

ZUBEREITUNG

57 Kcal	1 Gramm	9 Gramm	4 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln. Mit Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver, Kakao und Eiern rasch zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl 3-5 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Bleche nacheinander im heißen Ofen ca. 12 Minuten knusprig backen. Mit dem Backpapier auf Gitter ziehen und auskühlen lassen.

3. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und Herzen damit bestreichen. Mit Schokoraspeln verzieren und trocknen lassen.

Tipp:

Wer die Mehlsuren vom Ausrollen an den Schokoherzen nicht so schön findet, rollt den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier oder zwei aufgeschnittenen Frischhaltebeuteln aus.