

Gefüllte Schokoladenherzen

13 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

100 g glattes Mehl
1 EL gesiebter Backkakao
80 g weiche Butter
40 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Schoko-Creme:

25 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
25 g weiche Butter
1 KL Staubzucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Butter-Vanille

Zum Verzieren und Bestreuen:

25 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
25 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29 Grad)
Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen

2 Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Herzausstecher ca. 26 Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten

4 Schoko-Creme:

Für die Füllung Kuvertüre mit Butter und Staubzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Das Aroma unterrühren. Die Herzen mit Creme zusammensetzen.



5 Zum Verzieren und Bestreuen:

Die Kuvertüren in Spritztütchen geben und auf die Schokoladenherzen spritzen.
Beliebig mit Zucker-Streusel und Streudekor bestreuen.

