

heute gibt es...

Schokoladen-Herzen



Zutaten: (für ca. 20 Stück)

- 125g Zartbitterschokolade
- 50ml Sahne
- 250g + etwas Mehl
- 1 Prise Salz
- 100g Zucker
- 50g Kakao
- 1 Ei
- 200g Butter
- 100g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

1. Die Zartbitterschokolade grob hacken und zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen. Diesen anschließend vom Herd nehmen, die Schokoladencreme abkühlen lassen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit für den Teig Mehl, Salz, Zucker, Kakao, Ei und die klein geschnittene Butter zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen und danach mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Teig nach der Kühlzeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5mm dick ausrollen, die Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) für 10-12 Minuten backen. Diese nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
4. Die Hälfte der Herzen mit der Schokoladen-Creme bestreichen, jeweils ein zweites Herz darauf legen und dieses leicht andrücken.
5. Die weiße Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen und die Schokolade-Herzen damit verzieren.



