


Kochen


Chocolat-melange-Herzen

Rahmig, cremig, schokoladig – für Viele ist Schoggi mélange ein unverzichtbarer Bestandteil des Winters. Wir haben eine Guetzli-Version davon!

EIGENSCHAFTEN	
 VEGETARISCH	
ZEITAUFWAND	
KOCH-/BACKZEIT	8 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	30 MIN
RUHEZEIT	4 H



ZUTATEN

 ERGIBT etwa 65 Stück

TEIG:

175 g Butter **weich**

1 Ei

1 Prise Salz

150 g Zucker

275 g Mehl

500 g **gemahlene geschälte Mandeln**

60 g Schokoladenspäne (Raspelschokolade)

FÜLLUNG:

50 g Butter

150 g Doppelrahm

200 g **dunkle Schokolade**

NÄHRWERT

Pro Portion

6 g Fett

86 g kKalorien

1 g Eiweiss

8 g Kohlenhydrate

ZUBEREITUNG

- 1 Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Salz zu einer hellen, luftigen Masse aufschlagen. Dann das Ei unterschlagen.
- 2 Mehl, Mandeln und Schokoladenspäne mischen und beifügen. Zuerst mit einem Spachtel, dann von Hand zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 4 Stunden, besser aber über Nacht kühl stellen.
- 3 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
- 4 Den Teig in 4 Portionen teilen und zwischen zwei bemehlten Backpapieren etwa 3 mm dick auswallen. Daraus Herzen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche geben.
- 5 Die Chocolat-melange-Herzen im 200 Grad (Umluft 180 Grad) heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 6–8 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 6 Für die Füllung die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. In einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Butter und den Doppelrahm unterrühren. Die Masse so weit abkühlen lassen, dass sie noch weich, aber nicht mehr flüssig ist.
- 7 Die abgekühlte Schokoladenmasse in einen Spitzsack mit mittelgrosser Lochtülle füllen. Auf die Hälfte der Herzen etwas Füllung spritzen und diese mit einem weiteren Herzen decken. Nach Belieben die gefüllten Herzen mit Kakaopulver bestäuben. Die Chocolat-melange-Herzen in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.