

Schokoladige Mürbteigherzen



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Teig:

200 g glattes Mehl (bzw. Universal)

80 g Staubzucker

2 ½ EL Kakaopulver (ca. 30 g)

100 g kalte Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1 Prise Backpulver

Ribiselmarmelade

200 g Bitterschokolade (70% Kakaoanteil)

Griffiges Mehl zum Stauben



Zubereitung:

Das Mehl sieben und mit Staubzucker, Kakao und Backpulver vermischen. Die Butter in Würfel schneiden und hinzugeben. Anschließend das Ei unterheben und die Masse mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Das Backblech mit Backpapier auskleiden und den Backofen auf 180°C vorheizen

Die Arbeitsfläche mit griffigem Mehl leicht bestäuben und den Teig etwas ½ cm dick ausrollen. Mit einem Keksausstecher Herzen ausstechen, aufs Backblech legen und danach etwa 9-10 Minuten backen.

Während die Kekse abkühlen, die Marmelade mit einem Esslöffel Wasser glatt rühren und die Bitterschokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Anschließend die Kekse mit der Marmelade bestreichen, je 2 Kekse zusammensetzen, bis zur Hälfte in die Schokolade tunken und auf ein Gitter zum Abkühlen legen.

Tipp: Streuen Sie Kokosflocken auf die noch warme Schokolade oder verzieren Sie die Herzerln zur Abwechslung mit zerlassener weißer Kuvertüre.



Gutes Gelingen
wünscht Ihnen

Dominik!

