



Jetzt können Sie
3D-Herzen backen!

Diese tolle Form gibts bei
bettybossi.ch.

Schoggi-Herzen

🕒 30 Min. + 25 Min. backen

Für zwei Herzbackformen 3D, gefettet und bemehlt.
Ergibt 12 Stück

150 g Mehl	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
150 g Zucker	Mehl, Zucker, Nüsse, Kakaopulver, Backpulver und
100 g gemahlene Haselnüsse	Salz in einer Schüssel mischen.
3 EL Kakaopulver	
1½ TL Backpulver	
1 Prise Salz	
150 g Butter	Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen,
3 Eier	mit den Eiern unter das Mehl mischen. Teig gleich-
	mässig in die vorbereiteten Formen verteilen.
	Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Heraus-
	nehmen, in den Formen auf einem Gitter auskühlen.
100 g Erdbeergelee	Gelee und Wasser in einer kleinen Pfanne warm
2 EL Wasser	werden lassen. Herzen dünn damit bestreichen,
	ca. 10 Min. kühl stellen.
2 Beutel dunkle Kuchenglasur (je ca. 125 g)	Dunkle Kuchenglasur schmelzen, in eine Schüssel
½ Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 60 g)	giessen. Herzen darin eintauchen, auf einem
	Gitter fest werden lassen. Weisse Kuchenglasur
	schmelzen, eine kleine Spitze von der Verpa-
	ckung abschneiden, streifenartig über die Hälfte
	der Herzen giessen.
3 Erdbeeren	Erdbeeren halbieren, mit einem Ausstecher Herzli
	ausstechen, restliche Herzen damit verzieren.

Tipp: Herzen mit Himbeerstreuseln (Coop) verzieren.

Stück: 449 kcal, F 29 g, Kh 41 g, E 6 g

KINDER-TIPP

Erdbeeren am Stiel

Erdbeeren am Stiel: Ihre Kinder werden das lieben und gerne beim Zubereiten helfen. Erdbeeren an Lollipop-Stängeli stecken, in flüssige Kuchenglasur tauchen und mit beliebigem Deko-Streusel bestreuen.

