

ergibt ca. 35 Stück

- 2 **rechteckig ausgewallte Blätterteige** (ca. 42 x 25 cm) aufeinanderlegen, leicht darüberwallen

Formen: Herzli (ca. 8 cm Ø) ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen auskühlen, Herzli halbieren, Deckel glasieren.

Puderzuckerglasur

- 150 g **Puderzucker**
je 1 Esslöffel **Wasser und Kirsch** glattrühren; Masse halbieren
ca. 2 Tropfen **rote Lebensmittelfarbe** unter die eine Hälfte rühren

Vanillefüllung (Grundmasse)

- 3 dl **Milch**
1 Päckli **Vanillezucker**
50 g **Zucker**
4 Esslöffel **Maizena**
3 **frische Eigelb** alles mit dem Schwingbesen gut verrühren, unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen, Pfanne von der Platte ziehen
- 200 g **weisse Schokolade**, gehackt
150 g **Butter**, in Stücken portionenweise daruntererrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist, kühl stellen, Masse halbieren

Schokoladefüllung

- 2 Esslöffel **Kakaopulver**
1 Esslöffel **Kirsch** unter 1/2 Vanillemasse rühren

Füllen: mit Spritzsack mit gezackter Tülle.

Haltbarkeit: ungefüllte Herzen in Blechdose, ca. 1 Tag, gefüllte Herzen im Kühlschrank, ca. 1/2 Tag.

Verpackungs-Idee: Farbige Plastikmäppchen mit Gummiband mit Praliné-Polsterpapier auslegen. Vordere Ecken des Mäppchens mit Schlitz versehen, zum Verschliessen passende Bänder durchziehen. Herzli in Papierkapseln, ins Mäppchen legen.

