

Flammende Herzen

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Profi, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter, weiche
150	Gramm	Puderzucker
4		Eigelb
300	Gramm	Mehl (Type 405)
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Kuvertüre (Zartbitter oder Vollmilch)
50	Gramm	Sahne
50	Gramm	Nougat

Anleitung:

Weiche Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl langsam zugeben und kurz aufschlagen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Flammende Herzen oder andere mundgerechte Bissen mit Sterntülle Nr. 11 auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150°C goldgelb backen.

Sahne aufkochen. Kuvertüre klein hacken, die kochende Sahne dazugeben und glatt rühren. Sobald die Kuvertüre kalt ist, den Nougat dazugeben und alles schaumig rühren. Mit dieser Creme die ausgekühlten Herzen oder andere Gebäckstücke nicht zu sparsam füllen.

Schokoladenglasur im Wasserbad auflösen. Die Flammenden Herzen seitlich eintauchen und auf ein Butterbrotpapier absetzen.

Bis zum Verzehr in Blechdosen füllen.

Tipp: Das Eiweiß kann in Margarinebecher eingefroren werden und für andere Rezepte verarbeitet werden.