

Heinerle Gefüllt

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

250	Gramm	Palmin
250	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Blockschokolade
1	Pack.	Vanillezucker
4		Eier
		Rechteckige Oblaten

Anleitung:

Teig: Palmin und Puderzucker bei geringer Hitze langsam zergehen lassen. Blockschokolade und Vanillezucker zugeben und schmelzen lassen. Die Eier verquirlen und unterrühren. Die Masse etwas erhitzen, nicht kochen. Etwas abkühlen lassen und auf rechteckige Backoblaten streichen. Ca. 6 Backoblaten aufeinanderlegen. Auf die oberste Backoblate ein Küchenbrettchen oder ähnliches zum Beschweren legen. Über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag in kleine Rauten schneiden.