

## Ingwer - Schoko Herzen (Ch)

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 50 Stück

250	Gramm	Mehl und Mehl zum Arbeiten
120	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
170	Gramm	Butter
1		Ei (Grösse M)

### AUSSERDEM

---

200	Gramm	Weisse Kuvertüre
1	Essl.	Butter
50	Gramm	Kandierter Ingwer
100	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre

### Anleitung:

Zubereitungs-/Kühlzeit:100 Min, Backzeit: ca. 10 Minuten

Mehl mit Puderzucker, Vanillinzucker, kalter Butter in Flöckchen und Ei zu einem glatten Teig verkneten, In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen und Herzen (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Plätzchen im Ofen bei 175 Grad (Gas; Stufe 2) etwa 10 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Weisse Kuvertüre hacken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Butter einrühren. Die Hälfte des Ingwers sehr fein hacken, Rest würfeln. Gehackten Ingwer unter die Kuvertüre heben, Masse etwas abkühlen lassen.

Die Hälfte der Plätzchen mit der Kuvertüre bestreichen. Mit je 1 unbestrichenen Plätzchen bedecken. Fest werden lassen.

Zartbitter-Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Plätzchen jeweils zur Hälfte in die dunkle Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen. Mit dem übrigen Ingwer bestreuen, trocknen lassen.

Haltbarkeit: 2-3 Wochen