

Sacher Herzen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Mehl
15	Gramm	Kakaopulver
150	Gramm	Mandel(n), gemahlen
125	Gramm	Puderzucker
1		Vanilleschote(n), das Mark
		Salz
2		Ei(er), davon das Eigelb
2	Teel.	Rum
175	Gramm	Butter

FÜR DEN BELAG: MARZIPANSCHICHT

200	Gramm	Aprikosenkonfitüre
1		Orange(n), unbehandelt, die Schale
2	Essl.	Orangensaft
300	Gramm	Marzipan -Rohmasse
150	Gramm	Puderzucker

FÜR DIE GLASUR

125	ml	Schlagsahne
50	Gramm	Honig
30	Gramm	Butter
150	Gramm	Kuvertüre, Halbbitter

FÜR DIE DEKORATION

100	Gramm	Kuvertüre, Vollmilch
100	Gramm	Kuvertüre, weiße
1	Teel.	Kakaopulver

Anleitung:

Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben, Mandeln, Puderzucker, Vanillemark, 1 Prise Salz, Eigelb, Rum und Fett in Flöckchen zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Den Teig portionsweise ca. ½ cm dick ausrollen, zu Herzen ausstechen und bei 160°C auf der Mittelschiene 12-15 min. backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Aprikosenmarmelade, Orangenschale und -saft 1 Minute offen kochen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen lassen. Marzipan und Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten, zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen und ebenfalls Herzen ausstechen. Die Schokoherzen mit der Marmelade bestreichen, mit den Marzipanherzen belegen und trocknen lassen. Sahne, Honig und Fett aufkochen. Halbbitter-Kuvertüre hacken, dazugeben und bei ausgeschalteter Hitze unter Rühren auflösen. Die Herzen in die Glasur tauchen, gut abtropfen und auf einem Gitter trocknen lassen. Die Vollmilch- und die weiße Kuvertüre hacken und getrennt im Wasserbad schmelzen. In kleine Pergamenttüten füllen, jeweils eine kleine Ecke abschneiden und die Herzen damit nach Belieben verzieren oder nur mit Kakaopulver bestäuben. Trocknen lassen.