

Schokoherzen - Flammende Eifrei

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter, weich
125	Gramm	Puderzucker
1/2		Vanilleschote(n), ausgeschabt
1	Prise	Salz
4	Tropfen	Rum-Aroma
320	Gramm	Mehl
25	Gramm	Kakaopulver
1	Glas	Nutella oder andere Nuss - Nugat - Creme
2	Essl.	Milch oder Sahne
2	Pack.	Kuchenglasur (weiße Schokolade)
	Etwas	Kokosfett

Anleitung:

Die weiche Butter mit Puderzucker, Salz, Vanille und Rumaroma so lange rühren, bis sie weißcremig und etwas flüssig ist. Dann das Mehl und den Kakao sieben und mischen, zusammen nur kurz unter das Mehl rühren, sonst wird der Teig zäh. Sollte der Teig etwas zu fest sein, mit 2-3 EL Sahne oder Milch verdünnen, aber nicht zu viel zugeben, sonst verlaufen die Konturen.

Den Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel (mit Tülle Nr. 10) einfüllen und auf Backpapier oder Backfolie Flammen spritzen. Diese sollen ungefähr die gleiche Größe haben. Backofen auf 160°C vorheizen und die Flammen nacheinander jeweils 10-14 Minuten backen, nachsehen.

Dann die Nuss - Nougat-Creme mit einem Messer auf ein Herz aufstreichen und mit einem zweiten Teil zusammenkleben. Abkühlen lassen. Die Glasur schmelzen und mit dem Kokosfett verdünnen, die Flammenden Schokoherzen darin dekorativ eintauchen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten