

## Schokoladen - Walnuss - Herzen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 35 Stück

100	Gramm	Walnüsse
100	Gramm	Zartbitterschokolade
50	Gramm	Corn-flakes
50	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
50	Gramm	Mehl
1	Pack.	Kakaoglasur (100 g)
30	Gramm	Weisse Schokolade
1	Messersp.	Plattenfett

### Anleitung:

Nüsse, Schokolade und Corn-flakes getrennt im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit weichem Fett, Puderzucker, Eigelb und Mehl verkneten.

Den Teig eine Stunde kalt stellen. Zwischen Klarsichtfolie etwa vier Millimeter dick ausrollen (der Teig ist sehr weich). Herzen ausstechen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. In den Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und etwa 15 Minuten backen.

Zerbröckelte Glasur im Wasserbad schmelzen. Die Herzen damit bestreichen.

Weisse Schokolade zerbröckeln und zusammen mit dem Plattenfett im Wasserbad schmelzen. In einen Plastikbeutel füllen. An einer Ecke knapp abschneiden und die Schokoladenherzen mit der weissen Schokolade verzieren.