Schokoherzen mit Marmelade

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	80 g
Zucker	80 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	180 g
Kakaopulver	25 g
Backpulver	1 TL
Eier	1 St.
Puderzucker	120 g
Lebensmittelfarbe, rot	1 TL
Himbeerkonfitüre	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, Gefrierbeutel, Ausstecher

1. Butter würfeln und in einer Schüssel mit Zucker, Salz, Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Ei verkneten. Teig mind. 1 1/2 Std. kühl stellen.

2. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3–5 mm dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Herzplätzchen auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen und diese nacheinander im Backofen ca. 12–14 Min. backen. Herausnehmen und Herzen auf dem Blech abkühlen lassen.

3. Puderzucker sieben und in einer Schüssel mit einigen Spritzern Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einer weiteren Schüssel 1 EL Guss mit roter Lebensmittelfarbe vermengen. Guss in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine Ecke abschneiden.

4. Die Hälfte der Schokoherzen mit weißem Guss bespritzen, dabei kleine Tropfen roten Guss daraufsetzen und mit einem Holzspieß zu kleinen Herzchen verziehen. Anschließend komplett trocknen lassen. Schokoherzen mit Marmelade bestreichen und je ein verziertes Herz daraufsetzen. Luftdicht verschlossen aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	146 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	5 g