

Amors Valentins-Gruß

Das Rezept von Amors Valentins-Gruß ist eine kleine, süße und liebe Geste, für alle verliebten Pärchen, besonders zum Valentinstag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

| | | |
|---------------|--------|---------------------------------------|
| | 1 Stk. | Spritzbeutel (oder ähnliches) |
| | 1 Stk. | Ausstechförmchen (Herzform) |
| Nach Belieben | | Holzstäbchen (z.B. Schaschlik-Spieße) |
| Nach Belieben | | Brownies (fertige) |
| Nach Belieben | | Marshmallows |
| Nach Belieben | | Erdbeeren (frische) |
| Nach Belieben | | Äpfel |
| Nach Belieben | | Kuvertüre |

Zubereitung

1. Für **Amors Valentins-Gruß** als erstes die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen bringen.
2. Nun die Brownies in mundgerechte Würfel schneiden.
3. Jetzt am besten 2 Stück Brownies und 2 Stück Marshmallows, im Wechsel auf ein Holzstäbchen, spießen.

4. Dann vorne, sozusagen als Pfeilspitze, eine Erdbeere (gewaschen) aufspießen.
5. Für die "Flights" schneidet man am besten 2 (nicht zu dünne!) Scheiben von einem Apfel herunter und sticht sie mit einem Herz-Aussteche aus.
6. Danach mit einem Messer bei beiden Apfel-Herzen, bei einem Herz oben und bei dem anderen Herz unten, ca. bis zur Mitte einen breiteren Schlitz (ca. Apfelscheiben-Dicke) einschneiden (siehe Foto).
7. Nun die beiden Herzen ineinanderstecken und am Ende des Holzspießes aufstecken.
8. Jetzt die Schokolade in einen Spritzbeutel geben und eine kleine Spitze vorne abschneiden.
9. Letztendlich den fertigen Spieß mit etwas Kuvertüre verzieren.

Tipp

Die Apfelscheiben für Amors Valentins-Gruß sollten mindestens so dick sein, wie der Holzspieß, damit diese beim Aufstecken nicht brechen.