

Süße Herzchen

Das Rezept für die süßen Herzchen ist schnell zubereitet, und ist nicht nur zum Valentinstag ein schmackhaftes Häppchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 23 min



Zutaten

| | |
|-----------|------------------------------------|
| 1 Packung | Blätterteig |
| 100 ml | Schlagobers |
| 0.5 TL | Zucker |
| 0.5 Stk. | Eier (verschlagen) |
| 50 ml | Kuvertüre |

Zubereitung

1. Für die **süßen Herzchen** den Ofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen und den Blätterteig ausbreiten.
2. Nun mit einem Herzausstecher Herzen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Wer keinen Ausstecher hat, kann auch eine Schablone basteln und mit einem Messer drumherum schneiden.
3. Diese anschließend mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit dem Ei einpinseln und im Ofen ca. 8 Minuten goldbraun aufbacken. Die Herzen sollten danach komplett auskühlen.
4. In der Zwischenzeit das Schlagobers mit dem Zucker steif schlagen und die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum schmelzen bringen.

5. Jetzt etwas Schlagobers auf ein Herz geben und ein weiteres Herz oben drauf setzen.

6. Zum Schluss noch die Herzen beliebig mit Schokolade besprenkeln und servieren.

Tipp

Die süßen Herzchen schmecken auch, wenn man sie mit Marmelade füllt. Die übrigen Blätterteigreste kann man zudem extra aufbacken und nebenbei verzehren.