

REZEPT FÜR HAFER-NUSS-HERZCHEN



Für 30-35 Stück | 45 Min. | + Kühlzeiten

Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 125 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 150 g Haferflocken (Kleinblatt)
- ca. 2 EL Milch
- je 50 g Mandeln und Haselnüsse
- gemahlene Mandeln oder Nüsse zum Bearbeiten
- 250 g Zartbitterkuvertüre



ZUBEREITUNG

101 2 5 Gramm

Pro Stück (bei 35) ca.

Eiweiß Kohlenhydrate Fett

- 1. Butter, braunen Zucker und Vanillezucker dickcremig schlagen. Haferflocken und Milch nach und nach zugeben und unterarbeiten. Je 30 g Mandeln und Haselnüsse hacken und unterheben. Masse mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- 2. Masse auf einer mit gemahlenen Mandeln oder Nüssen bestreuten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und kleine Herzen ausstechen. Nochmals ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 3. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und leicht abkühlen lassen. Herzchen mit einer Pralinengabel hineintauchen und damit überziehen. Auf Backpapier setzen. Je 20 g Mandeln und Nüsse grob hacken, Herzen damit verzieren, trocknen lassen. Die Herzchen kühl und trocken aufbewahren.