

REZEPT FÜR HAFER-NUSS-HERZCHEN



HAFER-NUSS-HERZCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

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



347

ZUBEREITUNG

101

Kcal

Pro Stück (bei
35) ca.

2

Gramm

Eiweiß

12

Gramm

Kohlenhydrate

5

Gramm

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 gemahlene 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.