

REZEPT FÜR HERZEN AM STIEL



HERZEN AM STIEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 15 Stück | 50 Min. | + Kühl- und Abkühlzeiten

Zutaten

Für den Teig:

- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- Mehl zum Bearbeiten

Außerdem:

- 100 g Vollmilchschokolade
- 1 Eiweiß
- ca. 40 g Mini-Marshmallows
- zum Bestreuen etwas SweetFamily Brauner Zucker
- ca. 15 Lollipopstiele (oder Holzspieße)



328

ZUBEREITUNG

151

Kcal

Pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

18

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

1. Butter würfeln und mit Mehl und Puderzucker rasch verkneten, bei Bedarf ca. 1 EL kaltes Wasser zufügen. 1 Stunde zugedeckt kalt stellen.

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Schokolade hacken. Eiweiß verquirlen. Teig auf etwas Mehl ca. 4 mm dünn ausrollen und ca. 30 Herzen ausstechen.

3. Die Hälfte der Herzen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen, mit Eiweiß bepinseln. Mittig mit Schokolade und Marshmallows bestreuen und mit übrigen Herzen belegen, am Rand mit einer Gabel gut zusammendrücken. Je einen Stiel in die Spitze stecken. Herzen mit Eiweiß bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Blechweise im heißen Ofen 8-10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.