



Flammende Herzen

Zutaten für 8-10 Herzen

- 210 g Butter
(Raumtemperatur)
- 130 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 320 g Weizenmehl Type 550

Marmelade oder Nougat
Schokoladenglasur zum Tauchen

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Puderzucker und der Prise Salz in der Häussler Teigknetmaschine mit dem Rührwerk schaumig rühren. Erst die 2 Eigelb unterrühren lassen, dann das ganze Ei dazu geben und weiter rühren bis es eine homogene Masse ergibt.

Nun das Mehl vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben. Mit Hilfe eines Spritzbeutels und der Sterntülle Nr.10 die Flammenden Herzen auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie aufspritzen. Nun nach Anleitung backen.

Nach dem Backen mit Marmelade oder Nougat füllen und einseitig in Schokoladenglasur tauchen.

Tipp:

Bei allen Rezepten können Sie anstatt Weizenmehl auch Dinkelmehl oder fein gemahlenes Vollkornmehl verwenden.



Im Holzbackofen:
Bei 200° C einschießen.
Backzeit 13 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 220° C,
Unterhitze 140° C
Backzeit 13 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen.
Backzeit 13 Minuten.

Anleitung:



Butter, Zucker schaumig rühren.



Mehl vorsichtig unterheben.



Masse in den Spritzbeutel füllen.



Flammende Herzen aufspritzen und anschließend nach Anleitung backen.



Nach dem Backen mit Marmelade oder Nougat füllen.



Immer zwei Herzen zusammenklappen und einseitig in Schokoladenglasur tauchen.



Hätten Sie's gewusst?

Dinkel (auch Alemannen- oder Schwabekorn genannt) ist der Ursprung unserer Weizensorten. Der hohe Kleber- und Eiweißgehalt verleiht ihm hervorragende Backeigenschaften. Nach den Lehren der Heiligen Hildegard von Bingen wird ihm eine heilende Wirkung zugeschrieben.

