Rezept

Basler Herzen

Ein Rezept von Basler Herzen, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Zartbitterschokolade
250 g	Puderzucker
	1/4 TL Zimtpulver
2	Eiweiß
1 EL	Kirschwasser oder Rum (nach Belieben)
250 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Kakaopulver
1 Prise	gemahlene Nelken
1 Prise	Salz
	Zucker zum Bestreuen und Wenden

Rezeptinfos

Portionsgröße 45 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz rösten, dann abkühlen lassen. Mit Puderzucker, Kakaopulver, Zimtpulver und gemahlenen Nelken mischen.

2. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee nach und nach unter die Mandelmischung ziehen. Die Schokolade und nach Belieben das Kirschwasser oder den Rum dazugeben und zu einem festen formbaren Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen.

3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und mit Zucker bestreuen. Den Teig zwischen Klarsichtfolie oder auf einer gezuckerten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Aus dem Teig 45 Herzen ausstechen, diese auf die Bleche legen und offen ca. 12 Std. bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Basler Herzen im Backofen (Mitte) 6-8 Min. backen. Sie sollten innen noch feucht und nicht durchgebacken sein. Die Herzen herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Die Konturen der Herzen mit wenig Wasser bestreichen und leicht mit Zucker bestreuen.