

Rezept

Flammende Herzen

Ein Rezept von Flammende Herzen, am 18.12.2025

Zutaten

200 g	weiche Butter	100 g	Zucker
	Salz	1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
1	Ei (Größe M; zimmerwarm)	2 EL	lauwarme Milch
300 g	Mehl (Type 405)	1/2 TL	Backpulver (3 g)
150 g	Himbeerkonfitüre	150 g	Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig 70 g Butter zerlassen und mit der übrigen Butter, Zucker sowie 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Zitronenschale, Ei und Milch unterrühren. Backofen auf 190° vorheizen.
2. Mehl und Backpulver mischen, auf die Butter-Ei-Masse sieben und mit dem Teigschaber rasch, aber gründlich untermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und damit auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schleifenförmig Dreiecke (»Flammen«) von ca. 10 cm Höhe spritzen. Dafür an der Basis der Dreiecke beginnen (ca. 6 cm breit) und die Schleifen nach oben hin immer schmäler machen. Die Flammenden Herzen im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldgelb backen.
3. Die Flammenden Herzen mit dem Backpapier vom Blech nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Konfitüre glatt rühren und die Hälfte der Kekse auf der Unterseite damit bestreichen. Jeweils einen unbestrichenen Keks mit der Unterseite daraufsetzen.
4. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad temperieren. Die Flammenden Herzen längs zur Hälfte in die Schokolade tauchen und auf einem Gitter trocknen lassen. Gut verpackt in einer Dose, bleiben sie 1-2 Wochen frisch.