

Schokoladenherzen

Zutaten für ca. 50 Stück:

100 g Marzipanrohmasse,
150 g Margarine,
250 g Mehl,
150 g Puderzucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
2 Eigelb,
150 g Halbbitterkuvertüre,
1 EL Rum,
100g Mascarpone,
200 g dunkle Kuchenglasur,
200 g Zitronenglasur,
Nüsse, Zuckerperlen und Pistazien zum verzieren

Zubereitung

Die Marzipanrohmasse zusammen mit der Margarine cremig schlagen. Das Mehl und 100 g Puderzucker darüber sieben. Eigelb und Vanillezucker dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und kalt stellen. Den kalten Teig jetzt zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie oder Backpapier ausrollen (ca. 1/2 cm dick). Jetzt mit kleinen Formen (ungefähr 4 cm Durchmesser) Herzen, Sterne oder andere Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 175°). Den Teig im Ofen nun 8 – 10 Minuten goldgelb backen lassen. Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Für die Füllung wird nun die Kuvertüre im Wasserbad geschmolzen. Die restliche Margarine mit dem restlichen Puderzucker, dem Rum und dem Mascarpone in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre löffelweise dazugeben. Die Masse nun in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen,

bis die Creme fest geworden ist. Die Creme nun als Füllung auf die eine Hälfte der kalten Plätzchen geben. Die andere Hälfte wird als Deckel daraufgesetzt. Die Pralinen mit der flüssigen Glasur überziehen und ganz nach Wunsch mit Pistazien, Nüssen oder Zuckerperlen verzieren. Auch die restliche Glasur kann, in eine kleine Tüte mit Loch gegeben, zur Verzierung verwendet werden. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 90 Minuten