

Blätterteig Schoko Herzen



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (ohne Wartezeit)
Kühlzeit: 30 Minuten
Backzeit: 10-15 Minuten
die Backzeit kann um ca. 5 Minuten je nach Ofen variieren daher Stäbchen Test machen.
Ober-/ Unterhitze: etwa 220 °C
Umluft 200 °C

Backerfahrung: ☀

Zutaten

Für ca. 14 – 16 Stück

Eine Rolle frischer Blätterteig

Für den Teig

125 g Mehl

1 Msp Backpulver

75 g Butter oder Margarine

1 Eiweiß

80 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

Für den Knetteig

125 g Mehl

1/2 TL Backpulver

30 g Kakaopulver

75 g Margarine oder Butter

1 Eiweiß

80 g Zucker

1 Packung Vanillin Zucker

Zum verzieren

1 Eigelb

1 EL Milch

50 g gehobelte Mandeln

Puderzucker

Zubereitung

Als erstes den Knetteig zubereiten. Hierfür das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer erst auf niedrigster und auf höchster Stufe verarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen. Anschließend den Knetteig auf einem Stück Backpapier ausrollen, dieser sollte ungefähr halb so groß wie der Blätterteig ausgerollt werden. Den Teig auf eine Hälfte des Blätterteigs legen, das Backpapier abziehen und die andere Hälfte des Blätterteigs darüber klappen. Andrücken und das Ganze zu einem großen Rechteck (32 x 25 cm) ausrollen. Sollte der Teig kleben diesen einfach mit etwas Mehl einstäuben.

Die Teigplatte in ca. 16 Streifen schneiden. Die Streifen jeweils ineinander drehen so dass eine Kordel entsteht. Die Kordelstreifen zu einem Herz formen und ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. So weitermachen bis alle Streifen aufgebraucht waren. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Herzen damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

Nach dem backen mit Puderzucker bestäuben und noch leicht warm servieren.

TIPP

Zum Schneiden der Streifen eignet sich ein Pizzaroller oder eine Teigroller.

Wer es etwas fruchtiger mag kann zusätzlich zum Knetteig noch ein paar Kleckse Marmelade mit auf diesen geben.

Keine Lust auf Herzen dann formt einfach ein Brezeln oder Kreise aus dem Teig.