



Lieblingsspeisen-Rezept: Nero Herzen

ZUTATEN:

- 220 g Margarine
- 200 g Staubzucker
- 4 Eier
- 350 g Mehl
- Himbeersirup
- Orangenmarmelade
- Dunkle Schokolade

UND SO WIRD'S GEMACHT:

Die Margarine mit dem Staubzucker schaumig rühren, anschließend Eier nach und nach zugeben. Das Mehl vorsichtig unterheben. Wenn gewünscht mit etwas Himbeersirup färben. Das Backrohr auf 160 Grad Celsius Umluft vorheizen. Masse in einen Spritzsack mit gerader Tülle füllen und in einer V-Form auf ein Blech mit Packpapier spritzen. Die Herzen neun Minuten backen, kurz abkühlen lassen und anschließend die Rückseite eines Keks mit Orangenmarmelade bestreichen und ein zweites Keks „draufkleben“ und ganz auskühlen lassen. Zuletzt eine Hälfte der Herzen in Schokolade tauchen und wieder abkühlen lassen.

Gutes Gelingen 😊

