

Flammende Herzen

Zarter Rührteig mit Nougatfüllung, Schokoguss... hier besteht Suchtgefahr!!!



Zutaten (ca. 25-30 Stück):

- **200 g sehr weiche Butter**
 - **70 g gesiebter Puderzucker**
 - **1 Ei**
 - **210 g Mehl**
 - **50 g Speisestärke**
 - **150 g Nougat**
 - **200 g dunkle Kuvertüre**
-

Die Butter mindestens 8 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät weiß-cremig aufschlagen. Puderzucker nach und nach zugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Ei unterrühren. Mehl mit

Speisestärke mischen, sieben und kurz unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel geben und lauter kleine flammende Herzen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen.

Im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. sehr hell backen, die Herzen dürfen nur einen leicht hellbraunen Rand bekommen. Abkühlen lassen.

Nougatmasse im Wasserbad schmelzen. Jeweils zwei flammende Herzen damit zusammenkleben. Kalt stellen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Herzen zur Hälfte darin eintauchen und zum trocknen wieder kalt stellen. Am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps:

- Anstelle von Nougat kann auch Nutella verwendet werden, da entfällt das Schmelzen im Wasserbad.
 - Nach Belieben auch mit glatt gerührter Marmelade füllen.
-