



HERZKÜCHLEIN

Dauer: Portionen Schwierigkeitsgrad:

🕒 1 H. 30 Min. 👤 2 Personen ●●● Schwer

Zutaten

HASELNUSSTEIG MENGE

Weizenmehl, Typ 405	160g
Butter	100g
Zucker	90g
Eigelb	50g
Gianduia-Schokolade, geraspelt	40g
Haselnussmehl	40g
Haselnüsse, fein gehackt	30g
Salz	2g
Backpulver je Küchlein	1 Prise

SCHOKOLADENBELAG MENGE

dunkle Schokolade	120g
Sahne	80g

HIMBEERBELAG MENGE

Himbeeren	125g
Zucker	30g
Blattgelatine	3g

BAYERISCHE CREME MIT HASELNUSS MENGE

Herzküchlein ~ Zubereitung

1. HASELNUSSTEIG

- Die Butter mit dem Zucker vermischen.
- Die Haselnüsse, das Eigelb und die geraspelte Gianduia-Schokolade dazugeben.
- Mehl, Salz und Backpulver unterrühren.
- Den Teig zu einer Kugel rollen, in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde lang im Kühlschrank gehen lassen.
- Den Teig 3–4mm dick ausrollen und mit einer großen Regentropfen-Ausstechform zwei große Stücke ausstechen (Länge: 12cm, Breite: 8cm, Höhe: 4cm).
- Mit einer kleineren Form zwei weitere „Tropfen“ ausstechen (Länge: 11cm, Breite: 7cm, Höhe: 4cm).

2. SCHOKOLADENBELAG

für 12 Halbkugeln mit einem Durchmesser von 3,5cm (die Masse kann eingefroren werden)

- Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben.
- Die Sahne bis kurz vor dem Kochen erhitzen und anschließend über die Schokolade gießen.
- So lange rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat und eine cremige Masse entstanden ist.
- Die Masse in die Halbkugeln einer Silikonform mit einem Durchmesser von 3,5cm gießen und in den Gefrierschrank stellen.

3. HIMBEERBELAG

für 12 Halbkugeln mit einem Durchmesser von 3,5cm (die Masse kann eingefroren werden)

- Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Die Himbeeren mit dem Zucker in einen Topf geben, mit 20 ml Wasser auffüllen und fünf Minuten lang bei niedriger Temperatur erhitzen.
- Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne einrühren.
- Bei Bedarf die Masse durch ein Sieb geben. Nun die Gelatine dazugeben und unter Rühren langsam auflösen.
- Die Masse in eine Silikonform gießen und in den Gefrierschrank stellen



Milch	240g
Schlagsahne	130g
Eigelb	55g
Zucker	40g
Speisestärke	24g
Butter	20g
Blattgelatine	8g
Haselnusskrokant (oder eine Haselnusspraline), fein zerstoßen Meersalz	10g

GIANDUIA-GLASUR	MENGE
Giandua-Schokolade	125g
Sahne	110g
Akazienhonig	20g
Sonnenblumenöl	10g

4. BAYERISCHE CREME MIT HASELNUSS

- Die Gelatine einweichen.
- Das Eigelb und den Zucker mit der Speisestärke vermischen.
- Die Milch erhitzen, zur Eigelbmischung dazugeben, alles gut verrühren und zurück auf den Herd stellen.
- Unter Rühren aufkochen, bis die Creme anfängt, fest zu werden.
- Vom Herd nehmen und die Butter einrühren.
- Die Gelatine auswringen und dazugeben.
- So lange rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.
- Das Krokant und eine großzügige Prise Meersalz dazugeben und vollständig abkühlen lassen.
- Zum Schluss noch die Schlagsahne unterrühren.
- Die Bayerische Creme wird kurz vor dem Kuchen zubereitet.
- Den Teig mit einer Regentropfen-Ausstechform ausstechen.
- Die Ausstechform bereithalten. Alle vier „Tropfen“ auf einen Teller oder in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben.
- Eine Halbkugel mit der gefrorenen Schokoladenmasse in die Mitte der beiden größeren „Tropfen“ geben; eine Halbkugel mit dem Himbeerbelag auf das andere Stück geben.
- Bis zum Rand mit der bayerischen Creme bestreichen. Für vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. GIANDUIA-GLASUR

- Die Schokolade in kleine Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben.
- Die Sahne mit dem Honig mischen und bis kurz vor dem Kochen erhitzen.
- Die Flüssigkeit über die Schokolade gießen und so lange rühren, bis eine homogene und klumpenfreie Masse entsteht.
- Anschließend das Öl dazugeben und alles gründlich verrühren.
- Bei Zimmertemperatur vollständig abkühlen lassen und anschließend über die beiden größeren „Tropfen“ gießen.

6. WEISSE GLASUR

- Die weiße Schokolade in kleine Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben.
- Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker in 70 ml Wasser zu einem Sirup aufkochen.
- Den Sirup über die Schokolade gießen und kräftig rühren.
- Anschließend die Sahne mit der Gelatine vermengen und zur Schokolade geben.
- So lange rühren, bis eine homogene und klumpenfreie Masse entsteht.
- Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Die „Tropfen“ aus dem Kühlschrank nehmen.
- Die Ausstechformen entfernen – falls nötig, mit einem Messer entlang der Ausstechform und der Bayerischen Creme schneiden.
- Auf ein Kuchenrost geben.
- Die beiden größeren Tropfen mit der Giandua-Glasur und die beiden kleineren mit der weißen Schokolade überziehen.
- Überschüssige Glasur durch das Rost abtropfen lassen.
- Für weitere zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die größeren Tropfen mit einer Praline Ferrero Rocher garnieren und mit Goldpulver bestäuben.
- Die kleineren Tropfen mit unbehandelten weiße Rosenblättern dekorieren.

Viel Freude beim Nachbacken wünscht Ferrero Rocher.