

# Rhabarber-Schoggi-Herzen



**Für 2 Personen**

**Zutaten:** 4 Herz-Backförmchen von je 0,75 dl Inhalt, Backpapier, Butter für die Förmchen. **Zutaten Füllung:** 75 g Rhabarber, klein gewürfelt, 1 EL Zucker. **Zutaten Teig:** 50 g dunkle Schokolade, zerbröckelt, 25 g Butter, 1 Eiweiss, 1 Prise Salz, 3 EL Zucker, 1 Eigelb, 35 g Mehl. **Zutaten Garnitur:** 30 g dunkle Kuchenglasur, nach Anleitung auf der Packung geschmolzen, Puderzucker.

**Füllung:** Rhabarber und Zucker mischen. **Teig:** Schokolade und Butter bei kleiner Hitze in einer Pfanne schmelzen. Leicht auskühlen lassen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb nur kurz darunterrühren. Schokolade-Butter-Mischung und Mehl sorgfältig darunterziehen. Die Hälfte des Teigs in die ausgebutterten Förmchen verteilen. Mit dem Löffel eine Vertiefung machen, Füllung hineingeben. Restlichen Teig daraufgeben, glatt streichen. Herzen 18–20 Minuten in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens backen. **Garnitur:** Beim Kuchenglasurbeutel eine kleine Ecke wegschneiden. Herzen auf Backpapier spritzen, fest werden lassen. Rhabarber-Schokolade-Herzen warm oder ausgekühlt auf Teller stellen, Garnitur darauflegen. Backen ca. 20 Minuten.

**Aus der** **Schweizer Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter  
[www.schweizerfamilie.ch](http://www.schweizerfamilie.ch)