

RHABARBER-SCHOGGI-HERZEN

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 2 Personen

4 Herz-Backförmchen von je 0,75 dl Inhalt
Backpapier

Butter für die Förmchen

Füllung:

75 g Rhabarber, klein gewürfelt

1 EL Zucker

Teig:

50 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

25 g Butter

1 Eiweiss

1 Prise Salz

3 EL Zucker

1 Eigelb

35 g Mehl

Garnitur:

30 g dunkle Kuchenglasur, nach Anleitung auf der
Packung geschmolzen

Puderzucker



ZUBEREITUNG

1 Füllung: Rhabarber und Zucker mischen.

2 Teig: Schokolade und Butter bei kleiner Hitze in einer Pfanne schmelzen. Leicht auskühlen lassen.

3 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 °C vorgeheizten Ofens backen.

4 Garnitur: Beim Kuchenglasurbeutel eine kleine Ecke wegschneiden. Herzen auf Back-papier spritzen, fest werden lassen.

5 Rhabarber-Schokolade-Herzen warm oder ausgekühlt auf Teller stellen, Garnitur darauflegen.

Die Rhabarber-Schoggi-Herzen lassen sich gekühlt oder bei Raumtemperatur ½-1 Tag aufbewahren.

Nach Belieben mit flaumig geschlagenem Rahm oder Vanilleglace servieren.

