

TEEGEBÄCK

  Schwierig


MATERIALIEN

Backpapier
Pfanne
Schüssel
Schneidbrett

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN





ZUTATEN

Butter
200 Gramm 

Eigelb
2 Stück 

Schlagobers
100 Milliliter 

Dinkelmehl
300 Gramm 

Staubzucker
100 Gramm 

Vanillezucker
1 Teile 

Weißer Kuvertüre
220 Gramm 

Dunkle Kuvertüre
1 Teile 

Ribiselmarmelade
1 Teile 

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Für den Teig, alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, den Teig in Frischhaltefolie geben und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen. Den Mürbteig 0,5 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit zwei verschiedenen Herzgrößen ausstechen und auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen bei 160 Grad ca. 10 min backen.

SCHRITT 02

Kuvertüre in Stücke hacken und in einer Schüssel platzieren. Schlagobers im Topf einmal kurz aufkochen lassen, die Schokolade damit übergießen. Mit dem Schneebesen zu einer Ganache-Creme rühren – Nespresso Kaffee Vanilio unterrühren und auskühlen lassen.

SCHRITT 03

Je zwei Herzen mit der Ganache zusammenkleben – mit einem Tupfen Marmelade und einem kleinen Mürbteig Herz vollenden. Zum Schluss mit dunkler Kuvertüre verzieren.