



# MINI-SQUARE

## Flammende Herzen

Ein passendes Rezept zur kommenden Pfingstzeit ...

### Zutaten:

- 100 g Zucker
- 300 g zimmerwarme Butter
- 2 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1/2 Glas Nutella
- 400 g Kuvertüre

Zucker, Eier und Butter gut kneten. Salz, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und wieder gut kneten. Den Teig etwa 2 Stunden kühl stellen. Danach den Teig mit einem Spitzbeutel, als flammende Herzen auf ein vorbereitetes Backblech spritzen

Tip: Eventuell den Spritzbeutel ein wenig durchkneten, dann lässt sich der Teig besser spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C circa 15 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Je zwei ähnliche Gebäckstücke mit Nutella bestreichen und zusammensetzen. Den unteren Teil in geschmolzene Kuvertüre eintauchen und fest werden lassen.

Autoren: M. Fink, S. Grandl, C. Ludwig, D. Wolfgarten

### Rottenburg-Stuttgart

