




Orangen-Schokoladen-Herzen



 **Arbeitszeit:** ca. 40 Min. +
60 Min.
Ruhezeit

 **Koch- & Backzeit:** ca. 15
Minuten

 ca. 20 Herzen

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Teig

- 1 Vanilleschote
- 250g Weizenmehl Type 550
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. geriebene

Orangenschale

- 2 EL Orangensaft
- 100g Bitterschokolade
- 100g weiche Butter
- 1 Ei
- Mehl zum Bearbeiten

Guss

- 250g weiße oder braune
Kuvertüre
- 200g kandierte Orangenschalen
(-scheiben)

Zubereitung

Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mehl, Zucker, Vanillemark, Salz in einer Schüssel mischen. Orangenschale und fein geriebene Bitterschokolade dazu geben und vermengen.

Butter in Stücken, Ei und Orangensaft dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier ausgelegt legen und im vorgeheizten Backofen (**180 °C**) **ca. 12 Minuten** backen (Gas 2-3, Umluft 10 Minuten bei 160°C). Auskühlen lassen.

Die helle Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Die kandierten Orangenschalen nochmals klein schneiden. Mit Hilfe einer Spritztüte die flüssige Kuvertüre als feine Linien auf die Herzen spritzen und sofort mit den Orangenstückchen belegen. Kuvertüre hart werden lassen.

