



Valentinsherzen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 367 kcal
Eiweiß: 6 g Fett: 27 g
Kohlenhydrate: 31 g

Zubereitung:

1. Zwei Walnusskerne zur Seite legen. Restliche Kerne hacken. Butter, Zucker, Salz, Rum-Aroma in einer Rührschüssel verrühren, Ei hinzufügen und weiterrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Nach und nach Mehl mit Stärke, Kakao und Backpulver, 50 g Walnüsse, Milch unterrühren. Teil in zwei gefettete Herzformen füllen und bei 175 Grad (Gas Stufe 3) ca. 25 Minuten backen.

2. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Kuvertüre gemäß Anleitung getrennt schmelzen. Die Herzen mit weißer Kuvertüre überziehen. Vollmilchkuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, Spitze abschneiden und die Herzen mit der flüssigen Schokolade nach Belieben verzieren. Die Herzen jeweils mit 2 Walnusshälften, die Ränder mit gehackten Nüssen dekorieren.

Zutaten für 2 Portionen :

120 g kalifornische Walnusskerne
50 g Butter
50 g Zucker
1 Beutel Rum-Aroma
1 Prise Salz
1 Ei
75 g Mehl
25 g Speisestärke
2 TL Kakao
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
2 EL Milch

Außerdem

150 g weiße Kuvertüre
50 g Vollmilch-Kuvertüre