Sonntagskuchen

Dorothea Steffen **Freitag, den 18.01.2019**

Flammende Herzen

Zutaten
Für den hellen Teig
400 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
500 g Mehl
80 g Weizenstärke
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker

Für den dunklen Teig
400 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
450 g Mehl
60 g Kakaopulver
80 g Weizenstärke
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker

Füllung Variante 1
100 g Sahne
200 g Zartbitterkuvertüre
100 g Nugat

Füllung Variante 2
100- 200 g Himbeer- oder Johannisbeermarmelade

Zubereitung:
1. Weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, ein Ei dazugeben, weiter rühren.
2. Mehl mit der Weizenstärke mischen, sieben und ¼ der Mischung zu der Butter geben und weiter rühren. Das zweite Ei dazugeben und weiter schlagen. Das restliche Mehl und die übrigen Zutaten unterheben.
3. Für die dunkle Masse genau wie oben verfahren, nur den Kakao noch zu dem Mehl und der Weizenstärke hinzufügen und alles gemeinsam sieben.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Die helle und die dunkle Masse jeweils in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in der charakteristischen Form auf das Papier aufdressieren.
6. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze backen.

Füllung 1:
1. Kuvertüre klein schneiden.

2. Sahne aufkochen, die kleingeschnittene Kuvertüre einrühren, erkalten lassen.
3. Nun die Canache (die Schokoladenmasse) schaumig rühren, den kleingeschnittenen Nugat zugeben und weiterrühren.
4. In einen Spritzbeutel füllen und die abgekühlten hellen Gebäckteile damit befüllen bzw. bestreichen.
5. Je auf ein helles Gebäckteil mit einem dunkle, unbestrichene Gebäckteil zusammensetzen.
6. Nach dem sie fest geworden sind, die Flammenden Herzen längs zur Hälfte in temperierter Kuvertüre eintauchen, so dass eine Hälfte des Gebäcks mit Kuvertüre überzogen ist.
7. Auf einem Gitter trocknen lassen.

Füllung 2:
1. Die Marmelade glatt rühren, in eine Papiertüte füllen und die dunklen Gebäckteile damit füllen.
2. Fest werden lassen und dann in entsprechend temperierter Kuvertüre abtauchen.

3. Auf einem Gitter trocknen lassen.

Tipp: Gut verpackt in einer Dose, bleiben sie 1-2 Wochen frisch.