CROISSANT HERZ / SCHOKO-HIMBEER-SCHNECKEN ZUM VALENTINSTAG

- ANZEIGE -

Selbstgebackene Geschenke sind einfach die schönsten. Bald ist Valentinstag und mit diesen süßen Schnecken in Herzform könnt ihr eure Liebsten perfekt überraschen. Die luftigen Schnecken aus Plunderteig sind mit Kakao, Himbeeren und Mandeln gefüllt und schmecken einfach so gut.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
15 Minuten	**35 Minuten**	**190 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	28 cm

VORBEREITUNG

Nimm den Croissantteig aus dem Kühlschrank und lasse ihn etwa 10 Minuten aufwärmen. Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und setze eine Herz-Backform auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

CROISSANT HERZ

Verrühre die weiche Butter mit der Tonkapaste, dem Zucker und Kakao cremig. Rolle den Croissantteig auf und schneide jeden Teig jeweils in 7-8 gleichmäßige Streifen, das geht am besten mit einem Bisiklet oder Pizzaroller. Streiche die Kakao-Butter darauf und streue die Mandelstifte darauf. Brösle die gefroren Himbeeren darüber und rolle die Schnecken dann nacheinander auf. Fette das Herz mit Backtrennspray oder Fett. Setze die Schnecken in die Backform, sie dürfen etwas Abstand haben. Backe das Herz im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für 35-40 Minuten. Nimm es aus dem Ofen und lasse es abkühlen. Setze das Herz auf eine Servierplatte und löse die Backform. Streue zum Servieren Puderzucker darüber und dekoriere es mit frischen Himbeeren. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

CROISSANT SCHNECKEN:

- [ ] **3** Rollen Croissant Teig
- [ ] **120 g** Butter (weich)
- [ ] **1 TL** Tonkapaste
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **1 EL** Kakao
- [ ] **100 g** Mandeln (gestiftelt)
- [ ] **150 g** Himbeeren (TK)

DEKORATION:

- [ ] **2 EL** Puderzucker
- [ ] **50 g** Himbeeren