

Gefüllte Schoko-Marzipan-Herzen (glutenfrei)

Zutaten

Für den Teig:

1/2 TL gemahlene Flohsamenschalen
50ml Wasser
280g glutenfreies Mehl (z.B. Mix C von Schär)
100g Kartoffelstärke
125g Puderzucker
2 EL Kakao
1 P. Vanillezucker
1 gestrichener TL Xanthan
1 Prise Salz
250g weiche Butter
2 Eier

Für die Füllung:

100g Zartbitterschokolade
100g Marzipanrohmasse
100g Butter

Für die Dekoration:

50g Zartbitterschokolade
50g Weiße Schokolade
1 EL Kaffeebohnen
1 TL Zucker

Zubereitung

Die gemahlene Flohsamenschalen mit 50ml Wasser verrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen.

Mehl, Kartoffelstärke, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Flohsamen-Gel, Butter und Eier zugeben und einen glatten Teig herstellen. Der Teig ist weich und würde sich nun nicht mit den Händen kneten lassen! Dieser zieht aber während der Ruhezeit nach. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Teig etwa 20 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Direkt aus dem Kühlschrank ist der Teig noch zu fest um diesen verarbeiten zu können.

Eine Backmatte etwas bemehlen oder die Arbeitsfläche. Etwas Teig nehmen und kurz durchkneten. Eine Frischhaltefolie auf den Klumpen legen und mit dem Nudelholz etwa 3 mm dünn ausrollen. Nun kleine Herzen ausstechen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Fühlt sich der Teig nach mehrmaligem Ausrollen zu weich an, dann den Teig für eine kurze Zeit in den Kühlschrank legen.

Die Plätzchen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 10 Minuten backen. Die Kekse sind direkt aus dem Ofen etwas weich, deshalb die Plätzchen mitsamt dem Backpapier vorsichtig auf eine Arbeitsfläche ziehen und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Schokolade in kleine Stücke brechen und schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Marzipan fein raspeln und mit der weichen Butter cremig aufschlagen. Die flüssige Kuvertüre hinzufügen und gut verrühren. Auf die Hälfte

der Herzen je einen Klecks Füllung geben, einen weiteren Keks aufsetzen und leicht andrücken. Gut trocknen lassen.

Für die Dekoration die Kaffeebohnen mit dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren und abkühlen lassen. Anschließend in einem Mörser zerstoßen. Nach Belieben etwas Zimt dazu rühren.

Zuerst die dunkle Schokolade schmelzen und mit Hilfe einer Kuchengabel die Schokolade mit Schwung über die Plätzchen verteilen. Trocknen lassen und anschließend mit der weißen Schokolade wiederholen. Auf die noch feuchte weiße Schokolade die karamellisierten Kaffeebohnen verteilen.