

## Ingwerherzen von Elke Heck

Teig:

175 g Butter  
175 g Butterschmalz  
Das Abgeriebene einer Zitrone  
Das Mark einer Vanilleschote  
5 Eigelb  
200 g Zucker  
1 cl Arrak  
530 g Mehl  
60 g kandierter Ingwer  
1 verquirltes Ei

Pralinencreme:

30ml Sahne  
60 g dunkle Kuvertüre  
20 ml Arrak

Kuvertüre zum Tauchen

Zubereitung:

Zimmerwarme Butter und Butterschmalz in eine Schüssel geben und mit Knethaken einer Küchenmaschine auf langsamster Stufe glattrühren. Ungespritzte Zitrone abreiben, Mark einer Vanilleschote auskratzen und mit Eigelb, Zucker und Arrak unter die Butter rühren. Mehl dazugeben und kurz zu einem glatten Teig kneten. Teig abgedeckt 2-3 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Kandierte Ingwer fein hacken und mit etwas Mehl unter 300g des Mürbeteiges kneten. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Dann Teig dünn ausrollen, Herzen ausstechen (ca. 4.5cm Ø) und auf ein Backblech legen. Mit dem Ei bestreichen und 15 Minuten stehen lassen. Bei 175°C Umluft circa 6 Minuten backen.

Die Hälfte der goldgelb gebackenen und ausgekühlten Herzen halb in aufgelöste Kuvertüre tauchen. Sahne zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen und gehackte Kuvertüre unterrühren. Gut auflösen und abkühlen lassen. Arrak in die abgekühlte Kuvertüre geben. Mit dem Spritzbeutel die Pralinencreme aufspritzen und die Oberseite mit der Kuvertüre darauflegen.

