

Süßes Gebäck, das was her macht: das Flammende Herz

Beim Flammenden Herz werden Kindheitserinnerungen wach: Mit großen Augen wurden früher in der Bäckerei von den Allerjüngsten die herzförmigen Kekse sehnsüchtig begutachtet. Ein Klassiker, der einfach immer himmlisch schmeckt, egal wie alt man ist. Das Rezept von unserem Konditor Joachim Habiger macht es uns leicht. Das Flammende Herz ist einfach und schnell zu backen und als Dauergebäck auch lange haltbar.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Teig

- 250 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 Messerspitze Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 ganze Eier
- 150 g Weizenstärke
- 330 g Mehl (Type 550)

Für die Füllung:

- 150 g Nougatmasse
- 100 g Zartbitterkuvertüre

Menge: Etwa 8-9 Flammende Herzen

Außerdem: Spritzbeutel mit Sterntülle

Die Zubereitung

Die Butter wird mit dem Puderzucker, Salz und Vanillezucker aufgeschlagen.

Tipp: Die Butter sollte schön wachweich sein. Das gelingt, indem man sie entweder in der Mikrowelle erwärmt oder mehrere Stunden vor dem Backen schon aus dem Kühlschrank holt. Dann verteilt sie sich besser im Teig.

Anschließend die Eier nach und nach unterrühren, nochmals fünf Minuten schlagen und abschließend das gemischte und gesiebte Mehl-Stärkegemisch unterarbeiten.

Tipp: Die Maschine nicht auf höchster Stufe laufen lassen, sonst wird der Teig zu zäh. Und unbedingt 550 Type Mehl verwenden und keinen niedrigeren Type, sonst wird der Teig zu weich und läuft beim Backen aus.

Die Teigmasse wird jetzt mit dem Spritzbeutel und einer neun Millimeter Sterntülle in kleiner Tatzenform – oben lang, unten schmal auf – ein Backblech mit Silikonmatte aufgespritzt und bei 210 Grad 15 - 18 Minuten goldgelb gebacken.

Tipp: Ein leichter hellbrauner Rand außen zeigt an, dass die Flammenden Herzen fertig sind!

Nach dem Erkalten den Nougat aufspritzen und jeweils zwei Teile mit Nougat in der Mitte zusammensetzen.

Tipp: Den Nougat so erwärmen, dass er leicht cremig ist. So lässt er sich gut mit dem Spritzbeutel auftragen.

Die Kuvertüre erwärmen. Den unteren breiten Teil der Flammenden Herzen in dunkle Kuvertüre eintauchen und mit der Spitze nach oben zeigend aufstellen. Die Spitze wird ebenfalls mit einem Tropfen aus Kuvertüre verziert. Oder einfach die Seiten in Kuvertüre tunken.