

Schoko-Himbeer-Herzen

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten plus 120 Minuten Ruhezeit

Zutaten für ca. 9 Portionen:

500 g Dinkelmehl Type 630

80 g Zucker

1 Würfel Hefe

250 ml Sojadrink

70 g vegane Margarine

1 Prise Salz

120 g TAIGA Macadamia-Schoko-Creme

150 g Himbeeren (aufgetaut)

2 EL Sojasahne zum Bestreichen

Zubereitung:

- 1) Dinkelmehl in eine Schüssel eben und darin eine Mulde formen. Zucker, zerbröckelte Hefe und 70 ml lauwarmen Sojadrink in die Mulde geben, mit etwas Dinkelmehl vom Rand bedecken und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- 2) Wenn die Hefe sichtbar aktiv ist, dann den restlichen lauwarmen Sojadrink, weiche vegane Margarine und Salz zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine mehrere Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zug ca. 60 Minuten gehen lassen.
- 3) Teig nach der Ruhezeit auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz gleichmäßig dünn zu einem Rechteck ausrollen. Je nach gewünschter Größe der SchokoHerzen den Teig entweder in 6 oder 9 Rechtecke schneiden.
- 4) Macadamia-Schoko-Creme mit restlicher geschmolzener Butter vermengen und gleichmäßig auf die Teigrechtecke streichen. Nun die aufgetauten Himbeeren ebenfalls auf die Rechtecke verteilen, dabei die austretende Flüssigkeit anderweitig verwenden und nur die Himbeeren verwenden. Sonst wird es zu feucht und rutschig zum Weiterverarbeiten.
- 5) Die Rechtecke nun jeweils von der kurzen Seite her aufrollen. Die Teigrollen wie ein Hufeisen zusammenfallen, aufstellen und mit einem Messer von der geschlossenen Seite her komplett durchschneiden, dabei die vorderen Enden der aufgestellten Teigrolle beisammen lassen.
- 6) Die Schnittfläche nun aufklappen, sodass der Teig die Form eines Herzens bekommt und die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit den restlichen Teigrechtecken

ebenso verfahren. Die Teigherzen erneut ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

7) Anschließend den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigherzen mit der Sojasahne bestreichen und im Ofen für ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Leichter verarbeiten lassen sich die Schoko-Herzen ohne die zusätzliche Himbeerfüllung.

Optional können die Himbeeren dann auch einfach als Kompott zu den Schoko-Herzen gereicht werden.

