

Basler Herzen

«Eine überraschende Kombination aus Schokolade und dem Zuckerguss mit Zitronengeschmack macht diese Guetsli zu einem Highlight meiner diesjährigen Guetsli-Kollektion. Ein Must!»

Zutaten (für ca. 40 Stück)	Zubereitung
2 Eiweiss 1 Päckchen Vanillezucker 250 g Zucker 2 gehäufte TL Kakaopulver 2 TL Zimtpulver ½ TL Nelkenpulver Einige Tropfen Rumaroma 50 g Nougatmasse (Cailler-Dessert Schokolade passt wunderbar) 15 g geschmolzene Butter 250 g gemahlene Mandeln ½ TL Backpulver Für den Guss: 150 g Puderzucker 4 bis 6 EL Zitronensaft Zuckerperlen	1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. 2. Eiweiss steif schlagen, Vanillezucker und Zucker einrieseln lassen. Weiter schlagen, bis sich Spitzen bilden. Kakaopulver, Gewürze und Rumaroma unterheben. 3. Nougat mit der Butter über heissem Wasserbad glattrühren. Mandeln mit Backpulver mischen. Beides unter den Eischnee kneten. Teig ca. ½ cm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backtrennpapier bedecktes Blech geben und ca. 10 Min. backen. Abkühlen lassen. 4. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, mit Pinsel auf die Herzen streichen und mit den Zuckerperlen verzieren. Guss trocknen lassen.

