

## SCHOKO-HIMBEER-HERZEN

Diese kleinen Schokokuchen kommen von Herzen!



### Zutaten

Für den Teig:

300 g	weiche Butter
180 g	Diamant Brauner Zucker
5	Eier (Größe M)
150 g	Mehl
150 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
50 g	echter Kakao
100 g	Schokoladenraspel, zartbitter
6	kleine Herz-Springformen (ca. 11 cm Ø)

Zum Verzieren:

100 g	frische Himbeeren
200 g	Zartbitter-Kuvertüre

### Zubereitung

1. Butter mit Diamant Brauner Zucker schaumig rühren, die Eier nacheinander einzeln gut unterrühren. Mehl mit Mandeln, Backpulver, Salz und Kakao mischen und langsam dazugeben. Zuletzt Schokoladenraspel unterheben.
2. Boden der Herz-Springformen mit Backpapier belegen und den Teig auf die Formen verteilen, sodass sie zu max. 2/3 gefüllt sind.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 30–35 Minuten backen. Abkühlen lassen.
4. Herzen aus den Formen lösen. Himbeeren waschen und trocknen.
5. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Herzen mit Kuvertüre überziehen und mit Himbeeren verzieren. Trocknen lassen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.