

Ruby-Guetzli

etwa 30 Stücke



gelingt leicht



bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

70 g Butter
150 g dunkle Schokolade
1 Ei
100 g Rohrzucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
230 g Mehl
10 g Kakaopulver
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
1 Prise Salz
20 g Puderzucker

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Ruby Couverture
3 EL Milch
20 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.
Herz-Ausstecher (ca. Ø 6 cm) bereitstellen.

2 Teig:

Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade in kleine Stücke schneiden, begeben und unter Rühren schmelzen lassen.
Ei mit Zucker und Vanille auf höchster Stufe schaumig schlagen. Die Butter-Schokolade hinzufügen und umrühren. Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz mischen, darüber sieben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C



Den Teig zu Teigkugeln (ca. 20 g) formen, leicht flach drücken und mit dem Herz-Ausstecher ausstechen. Die Herzen mit Puderzucker bestäuben und auf das Backblech verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Dekoration:

Ruby Couverture nach Packungsanleitung schmelzen. Milch beigegeben und umrühren. Puderzucker darüber sieben und gut vermischen. Herzen bis zur Hälfte in die Glasur eintauchen, auf ein Backpapier setzen und fest werden lassen.

