

Valentinstag

# Herziges aus der Küche

Wie sagt man so schön: Liebe geht durch den Magen. Mit diesen drei Rezeptideen kannst Du Deinen Lieben besonders lecker zeigen, wie gern Du sie hast.



## Du brauchst

- 100 g Popcorn-Mais
- 2 EL Pflanzenöl
- 200 g weiße Schokolade
- Rote Lebensmittelfarbe
- Evtl. Zuckerherzen

## Pink Popcorn

1. Das Öl in einen großen Topf geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Mais dazugeben und unbedingt den Deckel schließen!
2. Wenn keine Plopp-Geräusche mehr zu hören sind, das Popcorn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech schütten und abkühlen lassen.
3. Die weiße Schokolade schmelzen. Tröpfchenweise Lebensmittelfarbe dazugeben und verrühren, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.
4. Die Schokolade und eventuell die Zuckerherzen auf dem Popcorn verteilen und vorsichtig vermischen. Flach ausbreiten und trocknen lassen.



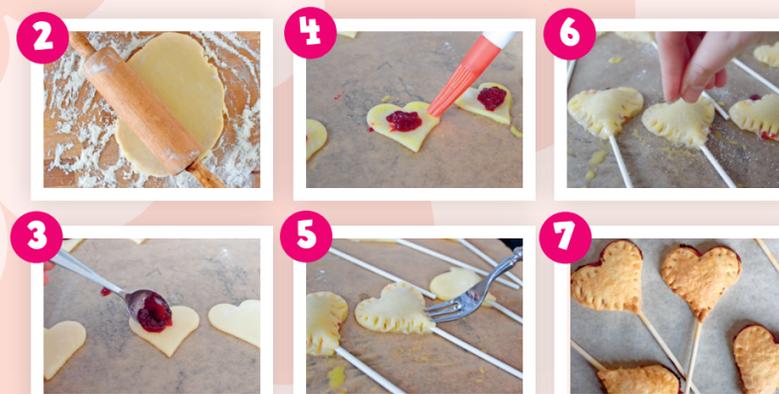
## Du brauchst

- 150 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 EL Zucker und etwas zum Bestreuen
- 115 g kalte Butter
- Marmelade
- 1 Ei
- Lolli-Stiele (geht natürlich auch ohne)

## Herzen am Stiel

1. Mehl, Salz, Zucker und Butter in eine Schüssel geben und mit zwei bis drei Esslöffeln kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Die Hälfte der Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
3. Ein bisschen Marmelade auf jedes Herz geben.

4. Das Ei mit ganz wenig Wasser verquirlen und den Rand der Herzen damit bestreichen.
5. Die Stiele auf die Herzen legen und andrücken. Die andere Hälfte der Herzen obendrauf legen und vor allem am Stiel festdrücken. Mit einer kleinen Gabel den Rand gut zusammendrücken.
6. Mit dem Ei bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 20 bis 25 Minuten goldgelb backen.



## Schokotafeln mit Herz

1. Beide Schokoladen vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Die dunkle Schokolade in eine mit Backpapier ausgelegte große flache Form gießen.
2. Die Brezeln auf die Schokolade legen, mit den bunten Streuseln bestreuen.
3. Die Brezeln mit der weißen Schokolade füllen und dann mit den Zuckerherzen verzieren.
4. Fest werden lassen, am schnellsten geht es im Kühlschrank. In Stücke schneiden.

## Du brauchst

- 500 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre
- 100 g weiße Kuvertüre
- Salzbrezeln
- Bunte Streusel und Zuckerherzen



PACK'S AN

