



## **Marzipan-Schokoladen-Herzen mit Pistazien**

ERGIBT CA. 30 STÜCK

---

**60 g extradunkle Schokolade,**

**78 % Kakao**

**100 g Zucker**

**125 g gemahlene Mandeln**

**2 EL Kirsch, 20 ml**

**2 EL Wasser, 20 ml**

**Zucker zum Ausstechen**

**160 g grünes Marzipan**

**100 g dunkle Schokolade, 69 % Kakao**

**20 g gehackte Pistazien**

**1.** Am Vortag extradunkle Schokolade fein reiben. Mit Zucker, Mandeln, Kirsch und Wasser mischen. Zu einem Teig kneten. Falls nötig noch etwas Wasser dazugeben. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen. Teig zwischen Backpapier 5 mm dick auswallen. Ca. 4,5 cm grosse Herzen ausstechen. Förmchen jeweils vor dem Ausstechen in Zucker tauchen. Schokoherzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 24 Stunden trocknen lassen.

**2.** Am Zubereitungstag Marzipan zwischen Backpapier 2 mm dünn auswallen. Gleich grosse Herzen ausstechen und auf die Schokoherzchen legen, leicht andrücken. Schokolade über einem lauwarmen Wasserbad schmelzen. Herzen seitlich eintauchen und abtropfen lassen. Auf ein Backpapier legen. Mit Pistazien bestreuen und ca. 1 Stunde kühl stellen.

**TIPP** Die Marzipan-Schokoladen-Herzen sind in einer gut verschliessbaren Dose an einem kühlen Ort 3 bis 4 Wochen haltbar.

**ZUBEREITUNG** ca. 50 Minuten

+ 1 Stunde kühl stellen

+ ca. 24 Stunden trocknen lassen

+ ca. 1 Stunde kühl stellen

**Pro Stück** ca. 2 g Eiweiss, 6 g Fett,

9 g Kohlenhydrate, 400 kJ/100 kcal