

REZEPT

Magische Himbeerherzen (vegan)



Bildunterschrift: Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen und ihre magischen Himbeerherzen
Fotocredit: MEGGLE GmbH & Co. KG

Zubereitungszeit:

40 Minuten

Backzeit:

30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

Einfach

(FÜR 1 BACKBLECH)

Für den Teig:

- 100 g Cashewkerne (ungesalzen)
- 250 g glutenfreies Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g „Die Vegane“ von MEGGLE (Zimmertemperatur)
- 200 g gekochte Kichererbsen
- 2 TL Bourbon-Vanille (gemahlen)
- 250 g Himbeeren
- 1 reife Banane
- 20 g Chiasamen
- 50 ml Kokosmilch
- 5 EL Kokosblütenzucker
- 5 EL Ahornsirup

Fürs Topping:

- 1 Tafel vegane weiße Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 230 °C) vorheizen. Ein großes Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Cashewkerne im elektrischen Zerkleinerer fein zerkleinern, in eine Schüssel geben und das Mehl darüber sieben. Backpulver und Salz untermischen. Alle übrigen Teigzutaten am besten mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten und mit dem Schneebesen unter die Mehlmischung rühren. Den Teig mit einem Teigschaber bis zum Rand auf das



Backblech streichen. Die Ofentemperatur auf 200 °C (Umluft 180 °C) reduzieren und den Teig ca. 30 Minuten backen.

3. Dann ein großes Holzbrett aufs Backblech legen. Das Ganze umdrehen. Vorsichtig das Backpapier abziehen und das Holzbrett erneut umdrehen. Dann den Teig komplett abkühlen lassen.

4. Mit einer Herz-Plätzchenform so viele Herzen wie möglich ausstechen.

5. Für das Topping die Schokolade fein hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Die Herzen auf einem Kuchengitter aneinanderreihen und die Schokolade mit einem Löffel in langen Fäden darauf verteilen. Auf jedes Herz jeweils 1 Himbeere in die warme Schokolade drücken.

TIPP von der Gräfin: Zu Ostern steche ich gern kleine Häschen aus dem Teig und verziere sie mit einer Himbeere als Hoppelschwanz. Auch mit Blütenformen lassen sich herrlich dekorative, magische Küchlein ausstechen.

Über MEGGLE

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 130 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. Als kleine Käserei wurde das Unternehmen von Josef Anton Meggle I. bei Wasserburg in der Nähe von München gegründet und zählt heute zu den renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Die Markenprodukte werden auch in Nord- und Südamerika und im asiatischen Raum vertrieben. Mit ca. 2.500 Mitarbeitern, darunter ca. 1.000 in Wasserburg, produziert die MEGGLE-Gruppe qualitativ hochwertige Milch-, Käse-, Sahne- und Joghurtprodukte sowie Butter, Butterspezialitäten und gefüllte Baguettes für End- und Großverbraucher. Darüber hinaus werden Milchtrockenprodukte als Spezialerzeugnisse für die internationale Pharma- und Lebensmittelindustrie hergestellt. Stets dem Fortschritt verpflichtet, konnte MEGGLE 2020 einen Umsatz von über 950 Millionen Euro erwirtschaften. Trotz des internationalen Erfolgs zählt die Heimat: Der Hauptfirmensitz von MEGGLE befindet sich nach wie vor im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

MEGGLE GmbH & Co. KG, Megglestraße 6-12, 83512 Wasserburg am Inn

Christina Markmann, Telefon: +49 8071 73 - 702, E-Mail: christina.markmann@meggle.com