

Schoggi-Herzli

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Form gefettet, bemehlt
Ergibt 12 Stück

100 g Mehl
200 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Kakaopulver
2 EL Schokoladewürfel
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz

150 g Butter
3 Eier

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Nüsse, Kakaopulver, Schokoladewürfel, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Butter und Eier mit einer Kelle darunterrühren. Teig in den vorbereiteten Formen verteilen.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Herzli aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Dazu passt: Vanille-Füllung.

Stück: 277 kcal, F 18 g, Kh 24 g, E 5 g

Cœurs chocolat

🕒 15 min + 25 min au four

Moules graissés et farinés
Pour 12 pièces

100 g de farine
200 g de sucre
100 g de noisettes moulues
2 c. s. de cacao en poudre
2 c. s. de mini-cubes de chocolat
1½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

150 g de beurre
3 œufs

1. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger dans un grand bol farine, sucre, noisettes, cacao en poudre, mini-cubes de chocolat, poudre à lever et sel.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Incorporer le beurre fondu et les œufs avec une cuillère en bois. Répartir la pâte dans les moules préparés.

3. Cuisson: env. 25 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les cœurs, laisser refroidir sur une grille.

Servir avec: fourrage vanille.

Pièce: 277 kcal, lip 18 g, glu 24 g, pro 5 g



Cappuccino-Herzli

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Form gefettet, bemehlt
Ergibt 12 Stück

220 g Mehl
200 g Zucker
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz

150 g Butter
2 EL sofort lösliches Kaffeepulver
1 EL Wasser
3 Eier

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Kaffeepulver mit dem Wasser verrühren. Eier, Butter und Kaffee mit einer Kelle darunterrühren. Teig in den vorbereiteten Formen verteilen.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Herzli aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Dazu passt: Schokolade-Füllung.

Stück: 242 kcal, F 12 g, Kh 30 g, E 4 g

Cœurs cappuccino

🕒 15 min + 25 min au four

Moules graissés et farinés
Pour 12 pièces

220 g de farine
200 g de sucre
1½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

150 g de beurre
2 c. s. de café soluble en poudre
1 c. s. d'eau
3 œufs

1. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger dans un grand bol farine, sucre, poudre à lever et sel.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Dissoudre le café en poudre dans l'eau. Incorporer œufs, beurre fondu et café avec une cuillère en bois. Répartir la pâte dans les moules préparés.

3. Cuisson: env. 25 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les cœurs, laisser refroidir sur une grille.

Servir avec: fourrage chocolat.

Pièce: 242 kcal, lip 12 g, glu 30 g, pro 4 g

Himbeer-Herzli

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Form gefettet, bemehlt
Ergibt 12 Stück

240 g Mehl
100 g Zucker
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz

60 g Butter
3 Eier
5 EL Himbeersirup (ca. 80 g)
100 g tiefgekühlte Himbeeren, angetaut

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Butter, Eier, Sirup und die Himbeeren mit einer Kelle darunterrühren. Teig in den vorbereiteten Formen verteilen.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Herzli aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Dazu passt: Schokolade-Füllung.

Stück: 183 kcal, F 6 g, Kh 28 g, E 4 g

Cœurs framboise

🕒 15 min + 25 min au four

Moules graissés et farinés
Pour 12 pièces

240 g de farine
100 g de sucre
1½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

60 g de beurre
3 œufs
5 c. s. de sirop de framboise (env. 80 g)
100 g de framboises surgelées, légèrement décongelées

1. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger dans un grand bol farine, sucre, poudre à lever et sel.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Incorporer beurre fondu, œufs, sirop et framboises avec une cuillère en bois. Répartir la pâte dans les moules préparés.

3. Cuisson: env. 25 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les cœurs, laisser refroidir sur une grille.

Servir avec: fourrage chocolat.

Pièce: 183 kcal, lip 6 g, glu 28 g, pro 4 g

Anwendung

1. Teig wie im Rezept beschrieben zubereiten. Form fetten und mehlen. Teig in den vorbereiteten Formen verteilen (Bild 1).

2. Wie im Rezept beschrieben backen.

3. Formen herausnehmen, etwas abkühlen, Herzli aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Nach Belieben eine Füllung in einen Spritzsack füllen, in die Mulden spritzen (Bild 2).

Zenker Backform gefüllte Herzen, Silikon – 2 Stk. (Art.-Nr. 40380). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel oder starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Zenker Moules cœurs fourrés, silicone – 2 pcs (n° d'art. 40380). Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.



1

Mode d'emploi

1. Préparer la pâte selon les indications de la recette. Graisser et fariner les moules. Répartir la pâte dans les moules préparés (photo 1).

2. Cuire au four selon les indications de la recette.

3. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les cœurs, laisser refroidir sur une grille.

4. Mettre si désiré le fourrage dans une poche à dresser, répartir dans les cavités (photo 2).

Zenker Backform gefüllte Herzen, Silikon – 2 Stk. (Art.-Nr. 40380). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel oder starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Zenker Moules cœurs fourrés, silicone – 2 pcs (n° d'art. 40380). Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.



2

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Baslerstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Schweiz

Betty Bossi

Einfach herzlich

Cœurs en fête



Titelbild: Himbeer-Herzli mit Himbeerrfüllung
Photo en couverture: Cœurs framboise avec fourrage framboise

Zitronen-Herzli

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Form gefettet, bemehlt
Ergibt 12 Stück

2 Bio-Zitronen
200g Mehl
200g Zucker
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz

150g Butter
3 Eier
1 EL Zitronensaft

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Von den Zitronen Schale abreiben, mit Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Butter, Eier und Zitronensaft mit einer Kelle darunterrühren. Teig in den vorbereiteten Formen verteilen.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Herzli aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Dazu passt: Himbeer-Füllung.

Stück: 242 kcal, F 12 g, Kh 30 g, E 4 g

Cœurs citron

🕒 15 min + 25 min au four

Moules graissés et farinés
Pour 12 pièces

2 citrons bio
220g de farine
200g de sucre
1½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

150g de beurre
3 œufs
1 c. s. de jus de citron

1. Préchauffer le four à 180°C. Râper le zeste des citrons, mélanger dans un grand bol avec farine, sucre, poudre à lever et sel.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Incorporer beurre fondu, œufs et jus de citron avec une cuillère en bois. Répartir la pâte dans les moules préparés.

3. Cuisson: env. 25 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les cœurs, laisser refroidir sur une grille.

Servir avec: fourrage framboise.

Pièce: 242 kcal, lip 12 g, glu 30 g, pro 4 g

Rüebli-Herzli

🕒 15 Min. + 25 Min. backen

Form gefettet, bemehlt
Ergibt 12 Stück

120g Rüebli
120g Mehl
150g Zucker
100g gemahlene geschälte Mandeln
40g Caramelwürfeli
1½ TL Backpulver
1 Prise Salz

50g Butter
3 Eier
1 EL Zitronensaft

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Rüebli schälen, in eine Schüssel reiben. Mehl, Zucker, Mandeln, Caramel, Backpulver und Salz mischen, daruntermischen.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Butter, Eier und Zitronensaft mit einer Kelle darunterrühren. Teig in den vorbereiteten Formen verteilen.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Herzli aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Dazu passt: Zitronen-Füllung.

Stück: 202 kcal, F 10 g, Kh 23 g, E 5 g

Cœurs carotte

🕒 15 min + 25 min au four

Moules graissés et farinés
Pour 12 pièces

120g de carottes
120g de farine
150g de sucre
100g d'amandes mondées mouluées
40g de mini-cubes de caramel

1½ c. c. de poudre à lever
1 pincée de sel

50g de beurre
3 œufs
1 c. s. de jus de citron

1. Préchauffer le four à 180°C. Peler les carottes et les râper dans un grand bol. Mélanger farine, sucre, amandes, mini-cubes de caramel, poudre à lever et sel, incorporer.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Incorporer beurre fondu, œufs et jus de citron avec une cuillère en bois. Répartir la pâte dans les moules préparés.

3. Cuisson: env. 25 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les cœurs, laisser refroidir sur une grille.

Servir avec: fourrage citron.

Pièce: 202 kcal, lip 10 g, glu 23 g, pro 5 g

Zitronen-Füllung 1

🕒 5 Min.

Für 12 Herzen

150g Magerquark
1 EL flüssiger Honig
1 Bio-Zitrone

Quark und Honig verrühren. Von der Zitrone wenig Schale dazu-reiben, verrühren. Füllung in einen Spritzsack füllen, in die Mulden spritzen.

Portion (½): 61kcal, F 6 g, Kh 2g, E 1g

Himbeer-Füllung 2

🕒 5 Min.

Für 12 Herzen

150g Frischkäse nature
2 TL Puderzucker
2 EL Himbeerstreusel
2 EL Vollrahm

Frischkäse, Puderzucker, Himbeerstreusel und Rahm gut verrühren. Füllung in einen Spritzsack füllen, in die Mulden spritzen.

Portion (½): 42 kcal, F 4 g, Kh 1 g, E 1 g

Fourrage citron 1

🕒 5 min

Pour 12 cœurs

150g de séré maigre
1 c. s. de miel liquide
1 citron bio

Mélanger le séré et le miel. Ajouter un peu de zeste de citron râpé, mélanger. Remplir une poche à dresser, répartir dans les cavités.

Portion (½): 61kcal, lip 6g, glu 2g, pro 1g

Fourrage framboise 2

🕒 5 min

Pour 12 cœurs

150g de fromage frais nature
2 c. c. de sucre glace
2 c. s. de pépites de framboises
2 c. s. de crème entière

Bien mélanger fromage frais, sucre glace, pépites de framboises et crème. Remplir une poche à dresser, répartir dans les cavités.

Portion (½): 42 kcal, lip 4 g, glu 1 g, pro 1 g

Schokolade-Füllung 3

🕒 5 Min.

Für 12 Herzen

1½ dl Vollrahm
1½ EL Schokoladepulver

Rahm mit dem Schokoladepulver steif schlagen. Füllung in einen Spritzsack füllen, in die Mulden spritzen.

Portion (½): 42kcal, F 4 g, Kh 0 g, E 0 g

Vanille-Füllung 4

🕒 5 Min.

Für 12 Herzen

100g Mascarpone
2 TL Vanillezucker
2 EL Vollrahm

Mascarpone, Vanillezucker und Rahm gut verrühren. Füllung in einen Spritzsack füllen, in die Mulden spritzen.

Portion (½): 46 kcal, F 5 g, Kh 0 g, E 0 g

Fourrage chocolat 3

🕒 5 min

Pour 12 cœurs

1½ dl de crème entière
1½ c. s. de chocolat en poudre

Fouetter la crème en chantilly avec le chocolat en poudre. Remplir une poche à dresser, répartir dans les cavités.

Portion (½): 42kcal, lip 4g, glu 0g, pro 0g

Fourrage vanille 4

🕒 5 min

Pour 12 cœurs

100g de mascarpone
2 c. c. de sucre vanillé
2 c. s. de crème entière

Bien mélanger mascarpone, sucre vanillé et crème. Remplir une poche à dresser, répartir dans les cavités.

Portion (½): 46 kcal, lip 5 g, glu 0 g, pro 0 g

