

## Pralinéherzen

In der Vorweihnachtszeit werden in vielen Familien nach überlieferten Rezepten Weihnachtsguetzli gebacken. Der Brauch des Backens während den kürzesten Tagen des Jahres geht bis auf vorchristliche Zeit zurück. In vielen Häusern duftet es in diesen Tagen verführerisch. Die traditionellen Weihnachtsguetzli sind Mailänderli, Spitzbuben, Zimsterne und Brunslì. Wagen Sie sich zur Abwechslung an ein etwas aufwendiges aber köstliches Konfekt, das sich sehr gut zum Schenken eignet.



### Teig

250g Butter, weich 125g Puderzucker 2 KL Vanillezucker 1 Prise Salz	schaumig rühren
1 Eiweiss, verquirlt	beigeben, rühren bis die Masse hellgelb ist
350g Mehl	evtl. sieben und zugeben kurz zu einem Teig zusammenfügen und flachdrücken verpackt mind. 3 Std. kühl stellen
	Teig auf wenig Mehl 3 mm dünn ausrollen und Herzen ausstechen, kühl stellen vor dem Backen
<b>Backen:</b>	Heissluft 180°C / obere Ofenhälfte / 6-8 Min.



### Füllung

1½ dl Vollrahm	erwärmen
1-2 EL Kirsch	zugeben
200g dunkle Schokolade	in Stücke brechen und zum Rahm geben auf kleinem Feuer schmelzen kühl stellen, bis die Masse dressierfähig ist

### Fertig stellen

Füllung in Dressiersack geben	wenig Füllung auf die Hälfte der Herzen dressieren jeweils 2 Herzen leicht zusammendrücken
dunkle Kuchenglasur, flüssig	in eine Spritztüte füllen und die Herzen filieren