



## Blätterteigherzen mit Himbeer-Kokos-Schokolade



---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 2–3 Portionen:

- 250ml Ungesüßter Haferdrink + 1–2 EL zum Bestreichen
- 80g Himbeer-Kuvertüre
- 40g Kokosraspeln
- 30g Maisstärke
- 1 Rolle Blätterteig

#### Zubereitung:

2/3 des Haferdrinks in einem Topf erhitzen, Himbeer-Kuvertüre zufügen und unter Rühren schmelzen lassen. 1/3 des Haferdrinks mit der Maisstärke vermengen. Den Stärke-Mix in den Topf gießen, Kokosraspeln zufügen und unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen, bis die Puddingmasse eindickt. Anschließend vollständig auskühlen lassen. Damit sich keine Haut auf der Puddingmasse bildet, empfiehlt es sich, auf die Oberfläche eine Frischhaltefolie zu legen. Das Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteig ausrollen und in der Mitte längsseitig eine Markierungslinie ziehen. Nun die Himbeer-Kokos-Masse gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen, am Rand ca. 1cm aussparen. Die beiden Längsseiten bis zur Mitte vorsichtig einrollen. Anschließend ca. 2cm dicke Scheiben abschneiden, die Herzen etwas zusammendrücken und auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit etwas Abstand zueinander ablegen. Mit 1–2 EL ungesüßtem Haferdrink bestreichen und im Backrohr auf der mittleren Schiene ca. 15–20 Minuten goldgelb backen.

#### Tipp:

Alternativ zur Himbeer-Kuvertüre kann man auch weiße Schokoladenkuvertüre verwenden und etwas Himbeer-Fruchtpulver zufügen. Für ein leichteres Abschneiden der Scheiben empfiehlt es sich, den gefüllten Blätterteig zusammengerollt für 10 Minuten in den Tiefkühlschrank zu legen.