

Valentinsherz und Liebes-Bisschen

Zutaten

Valentinstag - Eierlikör-Rezepte für Verliebte: Valentinsherz und Liebes-Bisschen

Für das Eierlikör Valentins-Hefeherz:

500 g Mehl
200 g Milch
50 g Zucker
2 Eier
Prise Salz
30 g Butter
150 g Marzipan
Backmohn (aus dem Kühlregal)

Zuckerglasur:

Saft einer Zitrone
200 g Puderzucker

Zutaten Eierlikör Valentins-Liebes-Bisschen:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
350 ml Milch
80 g Kristallzucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Weizengrieß
2 Eigelbe
gefrorener Beerenmix
20 g Butter
Prise Salz
Orangenzesten

Zubereitung

Eierlikör Valentins-Hefeherz

1. Milch mit Hefe und etwas Zucker in einem Topf erwärmen und zum Mehl geben. Die Zutaten kurz quellen lassen und dann zu einem Teig kneten.
2. Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig ca. 15 Min. gehen lassen.
3. Marzipan mit einem Eiweiß weich machen und mit ca. 50 g Backmohn mischen.
4. Das zweite Ei ganz zu dem Teig geben. Butter, Salz und den restlichen Zucker hinzufügen und wieder einen glatten Teig kneten.



[Link zum Rezept: Valentinsherz und Liebes-Bisschen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Valentinsherz und Liebes-Bisschen

5. Den Teig in drei gleich schwere Stück aufteilen und nochmals 10 Min. gehen lassen. Anschließend die Kugeln zu Stangen formen und ca. 5 cm breit ausrollen. Die Marzipan-Mohn-Mischung auf alle drei Flächen verteilen und die Stangen quer einrollen. Nun die drei Stangen zu einem Zopf flechten und in eine Herzform bringen.

6. Das Hefeherz auf Backpapier und mit einem feuchten Tuch abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen, mit Eigelb und etwas Wasser abstreichen, dann mit Hagelzucker, Mandeln oder anderem Auflegmaterial dekorieren und bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) goldbraun backen.

7. Puderzucker mit Zitronensaft vermischen und das noch warme Herz damit dünn bestreichen.

Jetzt kann man das Herz zum "Fressen" gern haben.

Eierlikör Valentins-Liebes-Bisschen

1. Die Milch mit Butter, Salz, Orangenzesten, Vanillezucker und Kristallzucker zum Kochen bringen. Den Grieß hineinschütten und so lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst.

2. Den Topf vom Herd nehmen, die Eigelbe in die noch heiße Masse gut einrühren und auf einem gebutterten und gezuckerten Backblech ca. 2 cm dick aufstreichen und abkühlen lassen.

3. Nach dem Erkalten ist die Masse schnittfest und kann in eine entsprechende Form geschnitten oder mit einem Herzausstecher ausgestochen werden.

4. Kurz in Paniermehl gewälzt und in Butter goldgelb angebraten ist die Liebesschnitte fast fertig.

5. In der noch heißen Pfanne wird nun etwas Zucker karamellisiert und mit Zitronensaft, Butter, den Liebesfrüchten und einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör abgelöscht.

Servieren Sie das "Liebes-Bisschen" so heiß wie möglich!

[Link zum Rezept: Valentinsherz und Liebes-Bisschen](#)