

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 01: Vegane Rote Beete Schokoherzen (50-60 Stück)



Teig:

100 g gekochte Rote Beete

½ Apfel geschält u fein geraspelt

250 g Mehl

50 g Walnüsse fein gerieben

50 g Schokolade fein gerieben

50 g Kakaopulver

100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 TL Weinsteinbackpulver

100 g Margarine (in kleine Stücke geschnitten)

Glasur:

Ca. 60 g Staubzucker

1 EL Rote-Beete-Saft

Zubereitung:

Rote Beete klein schneiden und in wenig Wasser weich kochen. Abseihen und den Saft auffangen – dann auskühlen lassen. Die Rote Beete und den Apfel mit dem Stabmixer fein pürieren. Dieses Rote-Beete-Apfelmus mit Mehl, Walnüssen, Schokolade, Kakaopulver, Zucker, Vanillezucker, Weinsteinbackpulver und Margarine in der Küchenmaschine oder mit dem Knethacken des Handmixers zügig zu einem Mürbteig verarbeiten. Auf bemehlter Fläche mit den Händen kurz fertigkneten und etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig in 3 Teile teilen und jedes Teil auf einer gut bemehlten Fläche etwa 8 Millimeter dick ausrollen. Herzen ausstechen und auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend mit einer Spachtel vorsichtig vom Backblech nehmen und auskühlen lassen.

Für die Glasur den Staubzucker und den Rote-Beete-Saft verrühren, die Glasur sollte dabei cremig und nicht zu weich sein. Ansonsten einfach noch etwas Staubzucker dazugeben. Falls sie zu trocken wirkt, einfach noch etwas Saft dazu. Diese Glasur in einen Gefrierbeutel füllen, in eine Ecke streifen und mit einer dicken Nadel in den Beutel stechen. Nun mit dieser Tüte Motive nach Wunsch auf die Herzen zeichnen.