

# QUARK-SCHOKOHERZCHEN MIT SCHWIPS

*Herzensbrecher teilen gern*

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, diesen dann 20 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in acht gleichgroße Stücke teilen. Daraus Herzen formen und diese mit einem verquirlten Ei abstreichen. Die Teilchen etwa 12-14 Minuten goldbraun backen.

Butter auflösen, die fertig gebackenen Herzen damit bestreichen und in Kristallzucker wälzen. Mit Schokoladenherzen dekorieren  
Zu den Herzchen ein Gläschen Eierlikör trinken!

## **TEIG**

*500g Weizenmehl*

*20g Backpulver*

*160g Magerquark*

*80ml Wasser*

*100ml Eierlikör*

*75g Zucker*

*85g Margarine*

*10g Salz*

*1 Eigelb*

*200g Schokolade*

## **TOPPING**

*1 Ei*

*ca. 50g Kristallzucker*

*ca. 50g Butter*