# Schoko- Knusper- Herzen mit Marzipan, Keks und Mandeln




Der Frühling ist da! Endlich verwöhnt uns das Wetter mal wieder mit Blauer- Himmel- Tagen und schon warmem Sonnenschein. In der Luft liegt schon ein Hauch von Blüten, die Bienen sammeln wieder fleißig Nektar und die Vögel singen ihre Freude heraus. Ok, heute schwächelt es bei uns wieder ein bisschen, mit wintergrauem Himmel.
Aber vor einigen Tagen war ich an einem herrlichen Abend in den Weinbergen laufen. Nach einem Sonnentag riecht es dann so gut nach warmem Grün und man merkt richtig, wie die Erde erwacht. Im Westen hinter der Hügelkette ging ganz still die Sonne unter, hauchte die wenigen zarten Wolkenschleier farbig an und beim Dehnen an der Sandsteinmauer blinzelte mich der erste Marienkäfer aus dem Lavendelstrauch an.

Allerhöchste Zeit, die letzten Spuren des Winters aus der Backstube zu tilgen!
Ein paar kleine Reste Marzipan verstecken sich noch in der Schubladenecke, eine Handvoll Mandeln harrt ihrer Dinge. Die Karamellkekse sind auch besser für graue Kältetage und heißen

Tee.
Gedankenvoll gleitet meinNaschkatzenblick über die Zutaten. In ihrer Mitte ruht die stets gegenwärtige Schokolade.
Da machen wir doch Knusperpralinchen aus alldem, um den Winter würdig zu verabschieden! Und Schokoladenknuspereien haben doch immer Saison!

Diese Herzen sind im Prinzip aufgemotzte Mandelsplitter. Man kann alle Reste an Nüssen, Marzipan, Keksen hineinkrümeln, die man so hat und es schmeckt köstlich zum Nachtisch oder zu einem Kaffee.

**Zutaten:**

100 g Zartbitterschokolade
40 g gehackte Mandeln
4 kleine (Karamell) Kekse (20 g)
65 g Marzipan, fein gehackt
1 Prise Fleur de sel
3 Messerspitzen Gewürze, z. B. Zimt, gemahlener Ingwer, etc.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Alles Zutaten fein hacken und in die flüssige Schokolade rühren.
Mit zwei Teelöffeln die Mulden einer (Herz-) Silikonform für Pralinen füllen. Alternativ Häufchen auf Butterbrot- oder Backpapier setzen oder kleine Pralinenförmchen aus Alu nehmen.
Im Kühlschrank erstarren lassen, aus der Form lösen und kühl aufbewahren.[nurkochen]

Tipp: Wenn man eine Silikonform nimmt, sollte man ein kleines bisschen Schokolade abnehmen und diese auf die Böden der Herzformen verteilen, so dass diese gerade so bedeckt sind. Dann vermeidet man eher Lufteinschlüsse am Boden bzw. auf der Oberseite der Herzen, wenn sie fertig sind. Das ist mir passiert, weil die Masse sich nicht völlig gleichmäßig in die Formen drücken lässt.




Diese kleinen Herzchen sind aus meiner Küche per Post in die Main-Tauber-Richtung gereist, zusammen mit den Aprikosen-Schoko-Cantuccini. Ich hoffe sehr, sie sind gut angekommen und haben viel Naschkatzen-Genuss beschert!

Euch wünsche ich wunderbar genussreiche Tage mit viel Sonne!
Bis bald,
eure Judith