

# Nøddehjerter

10 - 14 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Dejen:

200 g sukker  
200 g smør  
3 æggeblommer str. M/L  
1 pose Dr. Oetker Hakkede  
Mandler (50 g)  
1 pose Dr. Oetker  
Hasselnøddeflager (50 g)  
50 g hakket chokolade  
1 brev Dr. Oetker  
Brunkagekrydderi  
3 æggehvider str. M/L

### Creme:

2 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker  
med bourbon vanilje  
2 spsk. flormelis  
0,5 l creme fraiche

1 Tænd ovnen på 160° C varmluft.

## 2 Dejen:

Pisk sukker og smør til en hvid og luftig masse. Pisk æggeblommerne i én ad gangen. Tilsæt mandler, hasselnøddeflager, chokolade og brunkagekrydderi. Pisk æggehviderne stive, og vend dem forsigtigt i dejen – først 1/3 og så resten. Hæld dejen i en bradepande (ca. 24 x 30 cm).

Bag kagen i 25-30 minutter. Kagen afkøles let og udstikkes i hjerteformer.

## 3 Creme:

Rør vaniljesukker og flormelis i cremefraichen. Server kagerne med vaniljecremen.