

Heinerle

Zutaten

250 g	Palmin (Kokosfett)
250 g	Puderzucker
125 g	Blockschokolade (grob zerkleinert)
1 Pk.	Vanillezucker
4	Eier
ca. 2 Pk.	Backoblaten (12x20 cm)
	Rum

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Kühlzeit (ca. 30 Minuten und über Nacht)

1. Palmin bei geringer Hitze im Topf (oder Wasserbad) schmelzen. Dann den Puderzucker dazugeben und schmelzen lassen. Die Blockschokolade sowie den Vanillezucker zugeben und schmelzen lassen. Anschließend den Rum zugeben (alternativ: 1 Fläschchen Rum-Aroma nehmen)
2. Die Eier verquirlen und vorsichtig untermischen. Unter ständigem Rühren bis fast zum Kochen erhitzen, aber nicht kochen lassen und dabei unentwegt rühren (das ist sehr wichtig). Die Masse von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Wenn die Masse streichfähig ist (beobachten, da man die Masse wegen Geschmacksverlusts nicht wieder erwärmen kann), diese als 2 mm dicke Schicht auf die Oblaten streichen. Nun die nächste Oblate darauf legen und wieder mit der Masse bestreichen. Man sollte ca. 7 Oblaten aufeinander gelegt haben und dazwischen immer 2 mm dick die Schokoladenmasse aufstreichen.
4. Das Ganze mit einem Küchenbrett beschwert über Nacht in den Kühlschrank stellen (nicht zu stark beschweren, da die Masse an den Seiten sonst herausläuft). Am nächsten Tag die Seitenränder mit einem scharfen, spitzen Messer erst parallel, dann in Rauten oder Quadrate schneiden. Üblich sind kleine Rauten. Die Heinerle bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

