



# Heinerle

## **Zutaten:**

250g Palmin, 250g Puderzucker, 250g Blockschokolade, 1 Päck. Vanillezucker, 4 Eier, Rechteckige Oblaten

## **Zubereitung:**

Palmin und Puderzucker bei geringer Hitze langsam zergehen lassen. Blockschokolade und Vanillezucker zugeben und schmelzen lassen.

Die Eier verquirlen und unterrühren.

Die Masse etwas erhitzen, nicht kochen. Etwas abkühlen lassen und auf rechteckige Backoblaten streichen. Ca. 6 Backoblaten aufeinanderlegen. Auf die oberste Backoblate ein Küchenbrettchen oder ähnliches zum Beschweren legen.

Über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag in kleine Rauten schneiden.