GERMTEIG-HERZEN

4.8 bei 17 Bewertungen

1 h 20 min | Süßer Germteig | 30 min | Heißluft | 160 Grad | 20 min

Meine Last-Minute-Geschenksidee zum Muttertag!

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) in einer Rührschüssel die Milch und das Joghurt mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig in 6 Stücke à 100 g auswiegen, diese anschließend zu gleich langen Strängen (ca. 50 cm) ausrollen und zwei Zöpfe flechten. Die Zöpfe in Herzform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3. Den übrig gebliebenen Teig in 80 g Stücke aufteilen, zu einem ca. 30 cm langen Strängen ausrollen und zu kleinen Herzen formen.

4. Nun die Herzen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.

5. Bei 160 Grad Heißluft für ca. 20 Minuten backen. Die kleinen Herzen sind wsl. schon etwas früher fertig.

Zutaten

1 STÜCK

TEIG

100 g	lauwarme Milch
150 g	zimmerwarmes Naturjoghurt
1	Ei
500 g	Weizenmehl 700
42 g	frische Germ (=1 Würfel)
5 g	Salz
80 g	Zucker
80 g	zimmerwarme Butter

ZUM BESTREICHEN

1	Ei
	Hagelzucker