

HERZKIPFERL

★★★★★ 4.9 bei 12 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig in 90 g schwere Stücke aufteilen. Jedes Stück zu einer Kugel schleifen und die Kugeln ca. 10 Minuten zugedeckt rasten lassen
- 3 Danach jedes Kuglerl oval ausrollen und der Länge nach einrollen. Jeweils 2 Stück zu einem Herz zusammensetzen und nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen.
- 4 Nun werden die Herzerl mit einem verquirlten Ei eingestrichen und mit Hagelzucker bestreut. Die Herzerl bei 180 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 5 HERZEN

TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 7 g Salz
- 30 g zimmerwarme Butter
- 30 g Zucker
- 10 g frische Germ

ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei