

HERZKIPFERL

★★★★★ 4.9 bei 12 Bewertungen

*Backen
mit Christina*



Germteig



40 min



Heißluft



180 Grad



20 min



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 Kugel 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.

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