

MOHNHERZEN

Noch keine Bewertung

*Backen
mit
Christina*



Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch 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 auf eine Größe von ca. 60 x 60 cm ausrollen.
- 3** Den ausgerollten Teig zur Hälfte mit der Mohnfülle bestreichen und die andere Hälfte darüber klappen.
- 4** Den Teig nun in Streifen schneiden. Diese eindrehen, zum Herz formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 5** Nun noch mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- 6** Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 15 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
42 g	Germ (= 1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	Zucker
80 g	zimmerwarme Butter

MOHNFÜLLE

180 g	geriebener Mohn
30 g	Zucker
150 g	lauwarme Milch
2 EL	Marmelade

ZUM BESTREICHEN

1	Ei
	Hagelzucker