MUTTERTAGSHERZERL

5 bei 12 Bewertungen

Süßer Germteig | 30 min | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Einmal im Jahr ist es soweit: Der Muttertag gehört allen Mamas, Omas und Urlis, die Tag für Tag ihr Bestes geben!

Zutaten

FÜR 10 STÜCK

TEIG

120 g	lauwarme Milch
1	Ei
310 g	Weizenmehl 700
20 g	frische Germ
4 g	Salz
50 g	Zucker
50 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

100 g	geschmolzene Schokolade/ Nougatcreme
30 g	gehackte Nüsse

ZUM BESTREICHEN

1	Ei

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1 (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 zu einem Rechteck (45 x 25 cm) ausrollen. Die Hälfte des Teiges mit Nougatcreme bestreichen und mit gehackten Nüssen bestreuen. Die andere Hälfte darüber klappen.

3. Den Teig nun in ca. 10 Streifen schneiden. Diese eindrehen, zum Herz formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Schließlich mit Ei bestreichen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.