

NUSSHERZEN

★★★★☆ 4.7 bei 20 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Grundteig



30 min



Heißluft



170 Grad



20 min



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig (>Germteig 1x1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>) zubereiten. Dazu Milch und Ei in einer Rührschüssel mischen, Mehl, Zucker und Salz dazugeben. Die Germ darüberbröseln und zum Schluss die Butter hinzufügen. Alles mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- 2 Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 3 Für die Fülle alle Zutaten gut vermischen. Nach der Gehzeit den Teig ausrollen und die Fülle darauf verteilen. Von beiden Seiten her zur Mitte hin einrollen. Mit der Zahnseide oder dem Nähgarn von der Rolle ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden.
- 4 Die Herzen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit dem Ei bestreichen und nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Nach der Gehzeit die Herzen ca. 20 Minuten im Ofen backen.



Alternativ kann man die Herzen auch mit einer Zimt-Zucker Mischung füllen.

Zutaten

10 STÜCK

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 625 g Weizenmehl 700
- 100 g Zucker
- 7 g Salz
- 42 g frische Germ
- 100 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 130 g geriebene Mandeln
- 70 g Semmelbrösel
- 70 g Zucker
- 4 g Zimt
- 4 g Backkakaopulver
- 180 g Milch

ZUM BESTREICHEN

- 1 verquirltes Ei