

# BRIOCHE HERZ

★★★★★ 5 bei 3 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Die Milch mit allen flüssigen Zutaten und dem Germ vermischen, anschließend Mehl dazugeben und zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 30 min. gehen lassen.
- 2 Dann 6 Teigstücke à 100 g auswiegen, diese anschließend zu gleich langen Strängen ausrollen und zwei Zöpfe flechten. Die Zöpfe in einer Herzform am Blech auflegen, mit Ei bestreichen und bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen. Fertig!

## Zutaten

### 1 STÜCK

#### TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Würfel Germ
- 80 g Zucker
- 7 g Salz
- 625 g Weizenmehl 700
- 1 Stk. Ei
- 100 g zimmerwarme Butter

#### ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei