

HERZKIPFERL

★★★★★ 4.9 bei 10 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 Kuglerl 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