

# MUTTERTAGSHERZ | SÜSSER GERMTEIG



★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen



Ganz egal, wo, wie und mit wem ihr am Muttertag eure Zeit verbringt: Genießt es!

## Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig ([> Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln.
- 2 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.
- 3 Den Teig dünn ausrollen. Die Nougatcreme auf dem Teig verteilen und zu einer Rolle einrollen.
- 4 Die Rolle halbieren, damit du zwei Herzen formen kannst. Nun mit einem Teigabstecher oder scharfen Messer die Rolle der Länge nach bis 3 cm vor dem Ende durchschneiden.
- 5 Die zwei Stränge verdrehen und zu einem Herz formen.
- 6 Das Herz auf ein mit Backpapier belegtes Backblechlegen und mit verquirltem Ei bestreichen. Danach im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten bei 180 Grad Heißluft backen.

## Zutaten

### TEIG

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

### FÜLLUNG

- Nougatcreme

### ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei