

Muttertags-herzen

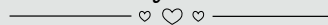


Zutaten



- 500 g Weizenmehl
- 7 g Salz
- 30 g Zucker
- 30 g zimmerwarme Butter
- 300 g lauwarme Milch
- 10 g frischer Germ
- Cranberries nach Belieben

Zubereitung



Aus den Zutaten einen Germteig zubereiten und ca. 30 min rasten lassen.
Anschließend den Teig in 90 g schwere Stücke aufteilen und jedes Stück zu einer Kugel schleifen. Diese ca. 10 min zugedeckt rasten lassen.

Danach jedes Stück oval ausrollen und der Länge nach einrollen (wie Salzstangerl). Jeweils 2 Stück zu einem Herz zusammensetzen und wieder 10 min rasten lassen.

Die Herzen mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Bei 180°C Heißluft im vorgeheizten Backofen oder Dampfbackofen ca. 20 min backen.



Für ein perfektes
Muttertagsfrühstück!



Rezept und Foto: Ing. Johanna Schöllhammer