



Herzen aus Germteig

- 375 g Mehl (Universal)
 - 60 g Staubzucker
 - 1 Eier
 - 1/2 Würfel Germ (Hefe) 21 g
 - 50 g Butter
 - 180 ml Milch
 - abgeriebene Schale einer Zitrone
-
- Hagelzucker zum bestreuen, ihr könnt aber auch Mandelblättchen nehmen.....
 - 1 Ei zum bestreichen

Zubereitung:

Die Milch abmessen, die Butter dazugeben und kurz erwärmen. Die Germ (Hefe) in eine Schüssel bröseln, 2 EL vom Staubzucker dazugeben, 1/3 der Milch (ist nicht so genau) und durch rühren die Germ auflösen. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder des Mixers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort oder im Rohr bei nicht ganz 30 C° ca. 30 Minuten gehen lassen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu langen dünnen Strängen formen. Die Enden der Stränge wie eine Schnecke aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Zu Herzen formen und mit verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und für ca. 20 Minuten bei 180 C° (Ober und Unterhitze) goldgelb backen.

TIPP: Dieser Teig eignet sich auch hervorragend für einen leckeren Striezel 😊

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling!

www.gudrunvonmoedling.at