



Rezept für Valentins Hefe Gebäck Herzen



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

Zutaten:

- 500 g RIEPER Manitoba Mehl oder RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb
 - 80 g Zucker
 - 70 g Butter
 - 180 ml Milch (lauwarm)
 - 30-35 g Hefe
 - 1 Eigelb
 - 1 TL Salz
 - 1 Briefchen Vanillezucker
-
- 1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

Alle Zutaten solange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht (mindestens 10 Minuten). Den Teig

zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in 12 gleichgroße Stücke und in ein doppelt so großes Stück zerteilen. Die 12 kleineren Stücke zu Schlangen formen und jeweils drei davon zu einem Zopf flechten, sodass sich vier Zöpfe ergeben. Die Zöpfe auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zu zwei Herzen legen (siehe Rezeptfilm). Zum Formen der Rosen, den restlichen Teig dünn ausrollen und acht runde Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 2-3 cm). Das Ei für den Eistreich mit Hilfe eines Schneebesens aufschlagen. Aus den Kreisen nach Anleitung im Video Rosen formen. Vor dem Anbringen der Rosen die Stellen auf den Herzen mit Eistreich bestreichen. Das Gebilde an einem warmen Ort für ca. 45 Minuten gehen lassen. Anschließend ordentlich mit Eistreich bestreichen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 18-25 Min. bei 190 °C backen.

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.