

# Herzbrötli

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Hefeteig:

- 200 ml Milch
- 75 g Butter oder Margarine
- 400 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Ei (Grösse M)

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

- etwa 2 EL Milch
- etwa 2 EL Mandelblättchen

## 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrössert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in etwa 24 gleich grosse Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Nacheinander jeweils 2 der Kugeln zu etwa 10 cm langen, spitzen Tropfen formen.



Die Tropfen dicht nebeneinander mit den Spitzen aneinander auf das Backblech legen und zusammen zu einem Herz flachdrücken. Ggf. die Spitze der Herzen etwas nachformen.



### 3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Herzen abgedeckt an einem warmen Ort nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrössert haben. Mit Milch bestreichen, mit Mandeln bestreuen und backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Die Hefe-Herzbrötchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und darauf erkalten lassen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt mit Mandeln können die Herzen auch mit Hagelzucker bestreut werden oder auch pur nur mit Milch bestrichen gebacken werden.
- Das Gebäck kann eingefroren werden.