

Herzige Ofenberliner

Zutaten für 16 Herzen:

160 ml Milch
30 g Hefe
60 g Zucker
60 g weiche Butter
500 g Weizenmehl 550
1 Prise Salz
1 Ei

Zum Bestreichen :

1-2 EL geschmolzene Butter
2 EL Zucker

Zum Füllen:

Marmelade nach Wahl



Zubereitung :

Hefe und Zucker in lauwarmer Milch auflösen (im TM 3 Min./37°/Stufe 2)
Butter, Mehl, Salz und Ei dazugeben und alles gut verkneten (im TM 5 Min. Teigstufe)
Den Teig in einer Schüssel abgedeckt 30-45 Minuten gehen lassen.
Dann auf eine gemehlte Unterlage geben und ca. 2 cm dick ausrollen.
Mit einem großen Plätzchenausstecher Herzen ausstechen (Anzahl kann je nach Größe des Ausstechers variieren) und auf den gemehlten Zauberstein legen. Teigreste wieder kurz verkneten und erneut ausrollen bis der Teig aufgebraucht ist.
Mit einem Küchentuch abdecken und erneut 20-30 Minuten gehen lassen.
In dieser Zeit den Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen und den Zauberstein auf den untersten Einschub im Backofen stellen (Rost)
15 Minuten backen (die letzten Minuten etwas beobachten, falls die Herzen klein sind könnten sie sonst zu braun werden).
Zauberstein aus dem Backofen nehmen und Herzen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Dann mit der Marmelade (am besten mit einer Garnierspritze) füllen.
Beide Seiten mit Butter bepinseln und in Zucker wenden.
Genießen!

*Martina
kocht & backt*