

Muttertagsherz (Rezeptidee: Backprofi Christian Ofner)

für 2 mittelgroße Herzen

400 Gramm	Mehl, universal oder glatt Typ 480
5 Gramm	Salz
5 Gramm	Gerstenmalz (oder etwas Honig)
1 Msp	Zitronen- und Orangenschale
1 KL	Vanillezucker
40 Gramm	Feinkristallzucker
40 Gramm	Butter (handwarm)
30 Gramm	Germ frisch
220 Gramm	Milch (lauwarm)

Zum Bestreichen:

1 Stück	Ei + einen Schuss Milch Hagelzucker und/ oder Mandelblättchen
---------	--

- Germteig herstellen (alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben, weiche Butter beifügen, Germ in der lauwarmen Milch auslösen und ebenfalls dazugeben)
- Teig in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät + Knethaken zuerst 3 min langsam und dann 5 min intensiver kneten)
- Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt **15 min** gehen lassen
- Teig portionieren (ca. **60 g**), schleifen, abdecken, noch einmal **15 min** gehen lassen
- Jede Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken, zuerst von oben und dann von unten zur Mitte hin einschlagen und daraus einen 40 bis 45 cm langen Teigstrang formen
- Aus den 12 Teigsträngen nun vier 3er Zöpfe flechten (nicht zu fest). Jeweils zwei Zöpfe auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech zu einem Herz zusammenlegen
- Herzen leicht mit Wasser besprühen (Sprühflasche) und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. **30 min** gehen lassen
- Die Herzen sorgfältig mit Ei-Milchgemisch bestreichen, mit Hagelzucker und/oder Mandelblättchen bestreuen
- Im vorgeheizten Backrohr bei **170 °C Heißluft ca. 20 min** backen (dabei die Backofentür einen Spalt offen lassen – Löffel einklemmen)
- Auf einem Rost auskühlen lassen



Rezeptidee: Ofner DER BACKPROFI GmbH

<https://www.derbackprofi.at/rezept/rezeptsammlung/detail/muttertagsherz-2.html>