

Haselnussherz

1 Stück

Zutaten:

250 g Weizenmehl Type 480
100 g Vollmilch
60 g Haselnüsse, geröstet & gerieben
50 g Joghurt
50 g Kristallzucker
40 g Butter
40 g Dotter (2 Stk.)
10 g Hefe
2 g Salz
½ Pkg. Vanillezucker



- Alle Zutaten gemeinsam zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig mit einem Tuch abdecken und ihn für 45 Minuten rasten lassen.
- Jetzt wird der Teig in 10 gleichgroße Stücke geteilt und rundgeschliffen.
- Die runden Teiglinge abdecken und für 20 Minuten reifen lassen.
- Danach werden die Teiglinge zu Strängen geformt und daraus zwei flache Zöpfe mit je fünf Strängen geflochten.
- Die geformten Zöpfe zu einem Herz zusammenlegen, auf ein Backblech mit Backpapier setzen und dieses abgedeckt für 30-45 Minuten aufgehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Nach der Garzeit wird das Haselnussherz mit Ei bestrichen und evtl. mit Hagelzucker oder gehobelten Mandeln bestreut.
- Jetzt kommt das Haselnussherz in den heißen Backofen, die Temperatur wird auf 190 °C reduziert und anschließend wird es für ca. 20 Minuten goldgelb backen.