

NUTELLA-HERZEN



Süße Hefeteig-Herzen mit Nutella-Füllung. Schnell gemacht und eine tolle Überraschung.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

ZUBEREITUNG

Wasser mit Hefe und Zucker verrühren. Ei, Salz, Mehl und Milch zufügen. Die Zutaten verrühren, anschließend Butter zufügen und in 5-7 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl zufügen, so dass ein glatter, aber nicht klebender Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel rollen und mit etwas Mehl bestreuen. In der Schüssel ca. 30-60 Min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den Teig halbieren und jede Hälfte ca. 20 x 40 cm groß ausrollen. Mit Nutella bestreichen. Nun von beiden Seiten her aufrollen, so dass sich die Rollen in der Mitte fast berühren. 2 cm dicke Scheiben abschneiden und die "Brillen" zu Herzen formen und auf ein Blech legen.

In den kalten Backofen schieben und auf 180 °C Oberunterhitze stellen. So müssen die Herzen vorher nicht aufgehen und können während der Aufwärmzeit des Backofens aufgehen. Für ca. 20 Min. backen.

Anschließend können sie noch mit süßem Schnee bestreut werden.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

HEFETEIG:

- 2 EL** Wasser (warm)
- 1** Hefe (Würfel)
- 80 g** Zucker
- 1** Ei
- 1 TL** Salz
- 500 g** Mehl
- 200 ml** Milch
- 80 g** Butter (weich)

FÜLLUNG:

- ½** Nutella
- süßer Schnee (nach Belieben)