

Hefeteig Herz zu Muttertag



Man nehme:

Einen fertigen Hefeteig aus dem Kühlregal

Konfitüre

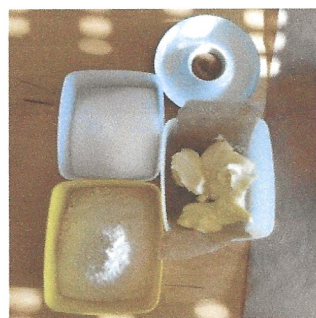
100 g Butter

100 g Zucker

175 g Mehl

1 TL Zimt

Backpapier



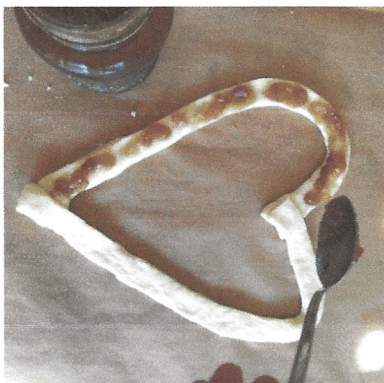
Zubereitung:

Vom Hefeteig zwei Streifen ca. 2 cm von der kurzen Seite abschneiden und auf dem Backpapier zu einem Herz zusammenlegen.

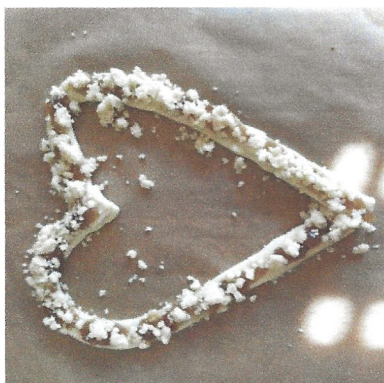


Dann die Zutaten für den Streusel, Butter, Zucker, Mehl und Zimt zu einem krümeligen Teig vermengen.

Vorsichtig mit einem Löffel die Konfitüre auf das Hefe Herz streichen.



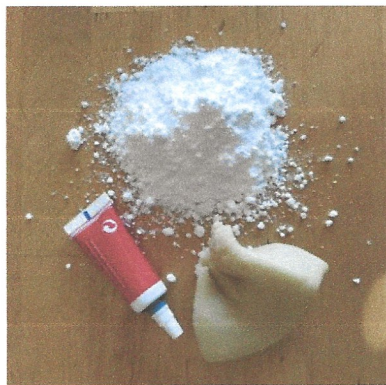
Dann die Streusel auf die Konfitüre streuen. Dabei darauf achten, das nicht zu viel daneben geht.



Das Hefeteig Herz auf die Mittlere Schiene im Backofen bei 180 Grad ca. 15 Min. Backen.



Wer möchte kann noch aus 150 g Marzipan, 50 g Puderzucker und etwas roter Lebensmittelfarbe Marzipanherzen herstellen.



Das sieht als Dekoration sehr schön aus.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Herstellen und aufessen