

ERDBEERHERZ

Hefeschnecken mit Erdbeeren & Rosenmus

ZUTATEN für 8 Portionen

(Herzform ca. 25 cm Ø)

½ Würfel Germ/Hefe

180 ml lauwarme Milch

400 g glattes Mehl

50 g Kristallzucker

1 Msp. Salz

1 Ei

50 g weiche Butter



100 g Erdbeermarmelade

optional 2 EL Rosenmus

100 g Erdbeeren gewürfelt

50 g weiße Kuvertüre, gerieben



Milch oder Eidotter zum Bestreichen

50 g Frischkäse oder Topfen

1 P. Vanillezucker

2 EL Rosensirup (alternativ Milch)

einige Erdbeeren, Rosenmus und Rosenblüten als Topping

ZUBEREITUNG

1. Hefe in der lauwarmen Milch glatt rühren.
2. Mehl, Zucker und Salz in eine Mixschüssel geben, Ei, weiche Butter und die Hefemilch dazu geben und mit dem Knethaken des Mixers kurz auf kleiner Stufe, dann auf der höchsten Stufe etwa 5 Minuten gut verkneten.
3. Hefeteig mit einem Küchentuch abdecken und 45 Minuten gehen lassen.
4. Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen (ca. 30 x 50 cm) und mit der Erdbeermarmelade und dem Rosenmus bestreichen. Die gewürfelten Erdbeeren und die geriebene weiße Kuvertüre aufstreuen.
5. Hefeteig von der kurzen Seite her einrollen und mit einem Faden oder einem scharfen Messer in acht gleiche Stücke schneiden.
6. Herz-Backform mit Butter einstreichen oder mit Backtrennspray einsprühen. Die Heferollen mit der Schnittfläche nach oben einlegen. Zugedeckt nochmals 15–20 Minuten gehen lassen.
7. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Teigstücke mit Milch oder einem Eidotter-Milchmix bestreichen und im Rohr ca. 30 Minuten goldgelb backen.
9. Für die Deko den Frischkäse mit dem Vanillezucker und Rosensirup verrühren und die abgekühlten Hefeschnecken damit streifenförmig überziehen. Mit etwas Rosenmus und Rosenblüten toppen.

