Hefe-Herzen mit Himbeeren und weißer Schokolade



Hefeschnecken in Herzform gefüllt mit Himbeeren und weißer Schokolade

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Hefeteig

- 25 g Hefe
- 250 ml Milch, lauwarm
- 1 EL Salz
- 1,5 EL Zucker
- 1 TL Kardamom
- 1 P. Vanillezucker
- 75 g weiche Butter
- 375 g- 400 g Weizenmehl

Füllung;
25 g weiche Butter
125 g Himbeeren, gefroren oder frisch
1 EL Zucker
50 g weiße Schokolade, gerieben

Bestreichen und Dekorieren

1 verquirltes Ei
Puderzucker
50 g weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Die Hefe in der Milch auflösen. Einige Minuten stehenlassen.
3. In einer Schüssel Mehl, Salz, Zucker, Kardamom, Vanillezucker, Butter und die Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken) und abgedeckt für 45 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Danach den Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 x 30 cm ausrollen. Mit Butter bestreichen.
6. Die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken (gefrorene Himbeeren vorher auftauen lassen) und auf der Teigplatte verteilen.
7. Mit Zucker und geraspelter, weißer Schokolade bestreuen.
8. Die Platte von beiden Seiten her einrollen, bis sie sich in der Mitte treffen. Mit einem scharfen Messer ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden und auf ein Backblech legen. Mit den Händen in Herzform bringen. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
9. Bevor die Herzen für 12-15 Minuten in den Backofen kommen, mit dem Ei bestreichen.
10. Nach dem Backen abkühlen lassen.
11. In der Zwischenzeit die Schokolade schmelzen und mit einer Gabel auf den

Herzen verteilen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.