

Brandteigherzen



vegetarisch

stillfreundlich

Zutaten für 8 Brandteigherzen:

Für den Brandteig

- 215 ml Wasser
- 95 g Weizenmehl (gesiebt)
- 75 g Butter
- 3 Eier
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Erdbeeren

Für die Deko

- 50 g Schokolade (geschmolzen)

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

So machst du die Brandteigherzen selber

1. Gib das Wasser und die Butter in einen Topf und bringe sie zum Kochen. Lasse sie solange köcheln, bis sich die Butter aufgelöst hat.
2. Gib das Mehl hinzu und nimm den Topf von der Kochfläche.
3. Verrühre die Masse nun kräftig, bis ein dicker Teig entsteht, der sich vom Topfrand löst. Rühre das Salz unter.

4. Nun muss der Teig rasch abkühlen. Stelle den Topf dafür in kaltes Wasser.
5. Sobald der Teig abgekühlt ist, rührst du einzeln und nacheinander (das ist wichtig!) die Eier unter. Brandteig darf nicht zu flüssig sein, sondern fließt im Optimalfall zäh auseinander.

6. Fülle den Teig nun in einen Spritzbeutel. Belege ein Blech mit Backpapier und spritze darauf Herzen aus dem Teig.

7. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze für 20-30 Minuten.

8. Lasse sie anschließend abkühlen und bereite in der Zwischenzeit die Sahnefüllung vor: Schlage dafür die gekühlte Sahne mit dem Sahnesteif und mit dem Vanillezucker steif.
9. Wasche die Erdbeeren und schneide sie in dünne Scheiben.
10. Nun schmilzt du etwas Schokolade und verzierst damit die Oberseite deiner Brandteigherzen.

11. Schneide sie dann waagrecht in der Mitte durch.

12. Spritze die Sahne auf je eine Hälfte und belege sie mit den Erdbeerscheiben. Klappe sie dann wieder zusammen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

