

Brandteigherzen



Brandteigherzen mit Erdbeer-Sahne-Füllung - denn Backen ist Liebe

Backen ist Liebe, findest du nicht auch? Heute zeigt dir meine liebe Susi, wie du recht schnell und ohne dass du erst einen Großeinkauf starten musst, leckere Brandteigherzen mit Erdbeer-Sahne-Füllung selber machen kannst.

Ich liebe ja diesen Teig, der vor allem auch für Windbeutel und Liebesknochen verwendet wird. Ihn selber zu machen ist einfacher als du denkst, wenn du Susis Anleitung Schritt für Schritt befolgst.

Mit den Brandteigherzen kannst du dann liebe Menschen glücklich machen. Sie eignen sich nicht nur perfekt zum Muttertag oder Valentinstag, sondern immer, wenn man jemandem eine Freude machen möchte.

Zutaten für 8 Brandteigherzen:

- **Für den Brandteig**
- 215 ml Wasser
- 95 g gesiebtes Mehl
- 75 g Butter
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- **Zum Verzieren**
- etwas Schokolade zum Schmelzen
- **Für die Erdbeeren-Sahne-Füllung**
- 200 ml kalte Sahne

- 1 Päckchen Vanillezucker
- Erdbeeren
- 1 Päckchen Sahnesteif

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

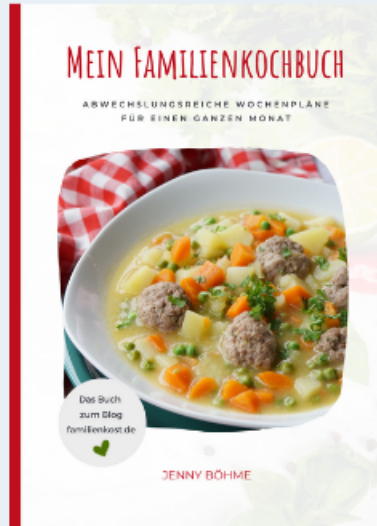
So machst du die Brandteigherzen selber

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.
9. Schlage dafür die gekühlte Sahne mit dem Sahnesteif und mit dem Vanillezucker steif.
10. Wasche die Erdbeeren und schneide sie in dünne Scheiben.
11. Nun schmilzt du etwas Schokolade und verzierst damit die Oberseite deiner Brandteigherzen. Schneide sie dann waagrecht in der Mitte durch. Spritze die Sahne auf je eine Hälfte und belege sie mit den Erdbeerscheiben. Klappe sie dann wieder zusammen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Brandteigherzen mit Sahnefüllung sollten am besten immer frisch gefüllt werden, da sie sonst schnell durchweichen. Die Herzen an sich kannst du aber auch gut vorbereiten und sogar einfrieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachmachen, Verschenken und Vernaschen.