

Herzbrötchen mit Topfen-Aufstrich

6 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

380 g glattes Mehl (Type W 1600)
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 KL Salz
½ KL Zucker
150 g Crème fraîche
½ ml Milch

Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 EL Milch
ca. 1 ½ EL Sesam
ca. 1 ½ EL Sonnenblumenkerne
ca. 1 ½ EL Kürbiskerne

Kräuter-Topfen:

125 g Magertopfen (1%)
25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter
½ KL Salz
Pfeffer

Erdbeer-Topfen:

125 g Magertopfen (1%)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
50 g fein geschnittene Erdbeeren

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig nach dem Gehen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und zu einem Quadrat (20 x 20 cm) ausrollen. Mit einem Herzausstecher (8 cm Ø) Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Die Teigreste vom Ausstechen wieder verkneten und ca. 2 cm dick ausrollen. Weitere Herzen ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist.

4 Mit einem kleinen Messer ca. 1 cm tief in die Einkerbung der Herzen schneiden und die Herzen etwas auseinanderziehen (so bleibt die Herzform während des Backens erhalten).

5 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Herzen mit Milch bestreichen, zur Hälfte mit Sesam, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen bestreuen und ca. 15 Min. rasten lassen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

⑥ **Kräuter-Topfen:**

Für den Kräuter-Topfen den Topfen mit Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

⑦ **Erdbeer-Topfen:**

Für den Erdbeer-Topfen Topfen mit Vanille-Zucker verrühren und die Erdbeer-Stücke unterheben.

