

Muttertagsherzen

ca. 10 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Brandteig:

240 ml Wasser
60 g Butter
1 Prise Salz
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
160 g gesiebtes glattes Mehl
4 Eier (Größe M)

Waldbeeren-Topfencreme:

100 g Waldbeeren
60 g gesiebter Staubzucker
250 g Speisetopfen (20 %)
250 g Joghurt
¼ l flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Brandteig:

Für den Teig Wasser mit Butter, Salz, Zucker und Vanillin-Zucker aufkochen. Das Mehl einrühren und so lange unter Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel geben. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen.

2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und Herzen (ca. 8 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Die erkalteten Brandteigherzen mit einem Sägemesser durchschneiden.

4 Waldbeeren-Topfencreme:

Für die Creme die Waldbeeren passieren und mit Staubzucker, Topfen und Joghurt verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und einrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Die Herzen damit zusammensetzen und ca. 40 Min. kalt stellen.



5 Zum Bestreuen:

Die Herzen vor dem Servieren mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muttertagsherzen mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße aus dem Kühlregal servieren.

