

Hefe-Zimt-Herzen mit Nussfüllung



So wird's gemacht

Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter, Mehl und Joghurt gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knehtaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Derweil die Nüsse leicht hacken und in einer Pfanne gleichmäßig rösten. Vorsicht, nicht zu dunkel werden lassen! Nüsse in ein hohes Gefäß geben und grob pürieren, etwa drei Viertel der Butter sowie Zucker, Zimt und Mark einer Vanilleschote hinzufügen und sehr gut vermengen. Zum Schluss den Joghurt unterrühren.

Teig auf eine bemehlte Fläche geben und zu einem Backpapier ausrollen. Mit der restlichen Butter den Teig einstreichen, mit der Nussmasse bestreichen. Teig der Länge nach von beiden Seiten zur mit einrollen, sodass zwei Rollen zu sehen sind, die in der Mitte miteinander verbunden sind. Teig in 12-14 Teile teilen. Rollen leicht zusammendrücken, genauso wie das geschlossene Ende, auch diese zusammendrücken, sodass die Herzspitze entsteht.

Jeweils auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen. Ofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen. Hörnchen rundum mit der Ei-masse einpinseln und 9-12 Minuten (je nach Größe) goldbraun backen.

Einkaufsliste:

Für den Teig

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
80ml lauwarme Milch
80g brauner Zucker
430-470g Mehl
100g Naturjoghurt
1 Ei
50g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum Einreiben
1TL Salz

Für die Herzen

150g Pekannüsse
60g Mandeln
100g Butter
80 Gramm Zucker
1 Teelöffel Zimt
gemahlene Vanilleschote oder Vanillemark
4 Esslöffel Joghurt

1 Eigelb + 1EL Milch zum Bestreichen