Herzberliner zum Verlieben



Zutaten Teig

- 580 g Dinkelmehl Type 630
- 180 ml lauwarme Milch
- 1 PK Trockenhefe
- 80 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (L)
- 100 g weiche Butter

Außerdem

- Ausbackfett
- Zucker zum Wälzen
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Hefeteig mit einer Küchenmaschine ca. 5 – 7 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- Den Hefeteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort für 45 Minuten ruhen lassen.
- Nach der Ruhezeit sollte der Teig sein Volumen deutlich vergrößert haben.
- Den Hefeteig noch einmal durchkneten, anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und mit einer Herzform von ca. 9 cm ausstechen. Die Teigreste miteinander verkneten und erneut ausrollen und ausstechen.
- Die Teiglinge auf ein bemehltes Backpapier mit genügend Abstand legen, mit einem Küchenhandtuch abdecken und ein weiteres Mal für 30 - 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.
- Das Ausbackfett in einer Fritteuse oder Topf auf 170° C erhitzen.
- Herzberliner nach und nach, ca. 2 -3 Minuten von beiden Seiten, goldgelb ausbacken.
- Mit einer Schaumkelle die fertigen Herzberliner aus dem Fett nehmen, zum Abtropfen auf ein Küchenpapier setzen und noch heiß in feinem Zucker wälzen und mit etwas Puderzucker bestreuen.

Portionsgröße: 25 - 30 Stück
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 2–3 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©