

# Valentinstagsherz



Fotos Gisela M.

## *Anmerkung:*

Ich habe das Herz nach einem italienischen Rezept gemacht, fand aber, dass unser Hefezopf Teig von [hier/3. Rezept](#) lockerer ist. Daher hier die umgeschriebene Version. Ausprobiert in dieser Variante habe ich es noch nicht, bin aber sehr zuversichtlich, dass es klappt. Über Feedback freue ich mich ☐

## **Zutaten und Zubereitung:**

500 g Mehl Type 550

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Alternativ 10 gr. Hefe + 1 gehäufte EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich

1 ausgekratzte Vanilleschote

300 ml Milch, lauwarm zugeben.

Den Teig in der CC mit Knethaken auf Stufe min ca. 10 Min. kneten. Teig halbieren und eine Hälfte zu einer Kugel formen in eine andere Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Die andere Hälfte mit  
30 gr. Kakao und  
2 EL Milch

kneten lassen, bis alles eingearbeitet wird. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben. Dann auch hier Teig zu einer Kugel formen und ebenfalls mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

Beide Teige zu Strängen formen und in eine eingebuttrerte (oder mit Backtrennspray gesprühte) Herzform füllen. Entweder je eine Schicht hell, dann eine dunkel. Oder man wickelt vorher hell und dunkel zusammen und füllt sie dann ein.



Ich hatte noch Teig übrig und habe auch noch gemischte Formen gemacht.



Wer mag, bestreicht den Teig mit 1 Eigelb, ich habe ihn nicht bestrichen, da ich hoffte, dass der Kontrast hell-dunkel dann besser rüberkommt.

30 Minuten gehen lassen.



Backen: 28 Minuten/180 Gr/Ober-/Unterhitze.