

Dinkel-Brioche-Herzen

mit Marmelade

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik











Zutaten (für ca. 15 Stück)

- 500 g helles Dinkelmehl
- 1/3 TL Bourbon-Vanille, gemahlen
- 1 TL Ceylon-Zimt, gemahlen
- 50 g Rohrohrzucker
- ½ TL Salz
- ½ Würfel frische Germ
- 300 ml lauwarme Milch
- 80 g weiche Butter
- 1 Eidotter
- 4-5 EL Marmelade, z.B. Kirsche, Erdbeere oder Himbeere
- 1 Eidotter + 2 EL Milch zum Bestreichen
- ein paar Nüsse, z.B. Haselnüsse

Zubereitung

- 1. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
- 2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
- 3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck etwa 20 x 70 cm ausrollen.
- 4. Die Marmelade gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
- 5. Die beiden Längsseiten gleichmäßig zur Mitte hin einrollen. Den Teigstrang mit einem scharfen Messer in etwa 2 cm Scheiben schneiden.
- 6. Die Stücke auf den zwei Backblechen verteilen und die Teigherzen mit den Händen etwas ausformen und gleichdrücken, so dass man die Herzform schön erkennen kann.
- 7. Eidotter mit Milch verrühren und die Teigherzen damit bestreichen. Nach Belieben noch ein, zwei Nüsse in den Teig hineindrücken.
- 8. Im Ofen 13-15 Minuten goldbraun backen.



