



Saftiges Aprikosen-Milchreis-Herz

Leckerer Hefengebäck in Herzform für die Kaffeetafel

etwa 30 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 EL Zucker
1 Ei (der Größe M)
1 TL Salz

Füllung:

480 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
300 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis nach klassischer Art
250 g Speisequark (Magerstufe)
50 g Zucker

Außerdem:

1 EL Milch
2 EL Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 1 EL Wasser
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

1 Vorbereiten:

Für den Hefeteig Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin das Fett zerlassen. Für die Füllung Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Füllung:

Aprikosen in Stücke schneiden. Milch in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und Milchreis einrühren. Dann Quark, Aprikosen und Zucker unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und halbieren. Jede Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 40 x 20 cm ausrollen. Jeweils die Hälfte der Füllung auf den Rechtecken verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Die Teigstücke längs aufrollen. Teigrollen jeweils mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Beide Rollen zu einem Herz zusammensetzen und dabei die Teigenden zusammendrücken. Den Teig mit Milch bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Mit einer Schere 1 cm tiefe Zacken in das Herz schneiden. Herz an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen, dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Herz mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 5 **Verzieren:**
Puderzucker mit Wasser zu einem dicken Guss verrühren und auf das Herz sprenkeln. Mit den Schokoherzen belegen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Herz lässt sich gut einfrieren.
- Für eine Geburtstagsparty können Sie das Herz mit Dr. Oetker Happy Birthday Kerzen verzieren.

