

Backen zum Valentinstag: einfaches Rezept für Herzen mit Pudding und Streuseln

Unser Rezept für Herzen mit Puddingcreme und Streuseln ist einfach nachzubacken und ein romantisches Geschenk für alle Verliebten zum Valentinstag. Wie Liebe auf den ersten Blick!

Portionen: 10-12 Herzen
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Hefeteig:

- 500 g Mehl (Type 405)
- 1 Ei
- 1/2 Hefewürfel
- 1 Prise Salz
- 65 g Zucker
- 60 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 240 ml Milch

Zutatenliste für die Puddingcreme:

- 450 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 65 g Zucker

Zutatenliste für die Streusel:

- 175 g Mehl (Type 405)
- 90 g Zucker
- 100 g kalte Butter

Außerdem:

- Herzform
- Backpapier
- Puderzucker

Backtemperatur: Zirka 30 Minuten bei 180 Grad Umluft

Zubereitung der Herzen zum Valentinstag

Mehl, Ei, zerbröselte Hefe, Salz, Zucker, Vanillezucker, kleingewürfelte Butter und Milch in eine Küchenmaschine geben und gut kneten. Den Hefeteig dann an einen warmen Ort stellen.

Tipp: Für den Hefeteig können Sie auch frische Vanille verwenden, dann wird er aromatischer!

Stellen Sie aus Milch, Zucker und Puddingpulver eine Puddingcreme her. Danach decken Sie diese mit einer Klarsichtfolie ab.

Tipp: Der Pudding sollte abgedeckt werden, damit sich an der Oberfläche keine Haut bildet.

Für die Streusel Mehl, Butter und Zucker auf einer Arbeitsplatte vermischen. Damit es schöne Streusel gibt, zwischen den Händen zusammendrücken und leicht reiben – so entstehen feine kleine Streusel. Im Anschluss die Streusel kaltstellen.

Tipp: Die Streusel werden feiner, wenn Sie sie nicht in einer Maschine herstellen, sondern von Hand reiben.

Danach den Hefeteig zirka ein Zentimeter dick ausrollen.

Tipp: Verwenden Sie beim Ausrollen rechts und links Metallstäbe. So wird der Teig gleichmäßig dick!

Aus dem Teig herzförmige Stücke ausstechen und auf ein Backpapier legen. Nun die Puddingcreme mit Hilfe eines Spritzbeutels auf dem Herz verteilen.

Jetzt noch die Pudding-Hezen mit den Streuseln bestreuen. Zirka 30 Minuten gehen lassen und auf ein Backblech legen. Danach 30 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen noch auskühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.