

## REZEPT FÜR BRANDTEIGHERZEN MIT ERDBEEKOMPOTT



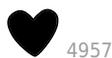
### BRANDTEIGHERZEN MIT ERDBEEKOMPOTT

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Stück | 65 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 125 ml Milch
- 25 g Butter
- 80 g Mehl (Weizenmehl Typ 550)
- 3 Eier
- 300 g Schlagsahne
- 1 EL SweetFamily Unser Feinster
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen



4957

#### ZUBEREITUNG

**411**

Kcal

Pro Stück ca.

**8.2**

Gramm

Eiweiß

**40.1**

Gramm

Kohlenhydrate

**24**

Gramm

Fett

1. Für das Kompott Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und halbieren. Die Hälfte mit Gelierzucker aufkochen und unter Rühren 3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Abkühlen lassen und übrige Erdbeeren unterheben.

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Für die Herzen Milch mit Butter in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und ca. 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich ein Teigkloß bildet. Teig in eine Rührschüssel geben und kurz abkühlen lassen. Eier nach und nach unterschlagen, bis ein glatter Teig entsteht, der schwer reißen vom Löffel fällt. Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle 6 Herzen (ca. 8 cm groß) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun und luftig backen. Herzen herausnehmen, sofort waagrecht halbieren und abkühlen lassen.

3. Vor dem Servieren Sahne mit Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kompott auf die unteren Herzhälften verteilen, Sahne darüber spritzen. Oberseiten auflegen und mit Puderzucker bestreut am besten sofort servieren.

#### Tipp:

Der Teig kann auch mit einer Palette in Herzform aufs Blech gestrichen werden. Es hilft, wenn man sich auf dem Backpapier vorher Herzformen (z.B. mit Hilfe eines großen Herzausstechers) markiert.