

## ♡ Salzherzen ♡

Von Friederike Deeg  
Selbständige Beraterin mit Pampered Chef

### Zutaten: Für 10 Stück

570g lauwarmes Wasser  
20g frische Hefe  
1kg Weizenmehl Typ 550  
20g Salz  
20g Honig  
30g zimmerwarme Butter  
Grobes Salz zum bestreuen



### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig herstellen, und diesen ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 75Gramm schwere Stücke aufteilen.

Die Teiglinge zu runden Kugeln schleifen und nochmals 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die Kugeln oval ausrollen. Die Stangen vom Bauch weg aufrollen. Dabei die Rolle immer wieder ein Stück nach hinten ziehen, und dann weiter aufrollen.

Das letzte Stück evtl. mit dem Teigroller beschweren. Oder etwas auf der Teigunterlage festdrücken.

Aus 2 Stangen wird ein Herz geformt. Darauf achten das der Schluss der Rollen unten ist. Die Enden miteinander verdrehen.

Die fertigen Herzen auf dem Stein mit Wasser besprühen und mit Salz bestreuen. Vor dem backen nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Alternativ wären einfache Salzstangen, oder Käsestangen....

### Backzeit:

Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen

**Friederike Deeg**  
Riedweg 30  
73457 Essingen  
Mobil: 0160-8087458  
Festnetz: 07365-9649944  
E-Mail: Friederike.Deeg@googlemail.com

