

Partyherz

mit Traditions-Beinschinken

Was du dazu benötigst

220ml Wasser, lauwarm
50ml Milch, lauwarm
20g Germ, frisch
350g Weizenmehl, glatt
200g Vollkorn-Weizenmehl
1 Ei
80g Butter
12g Salz
1 Ei zum Bestreichen
2 EL Milch zum Bestreichen
Etwas Sesam zum Bestreuen

Für die Füllung:

200g Traditions-Beinschinken
2 EL Kräuter-Frischkäse
100g Rucola
150g Feta
1 Bund Radieschen



Zubereitung

Wasser und Milch in eine Rührschüssel geben und den Germ darin auflösen. 10 Minuten ruhen lassen.

Mehl, Ei, Butter sowie Salz zugeben und auf kleinster Stufe 10 Minuten kneten lassen. Zugedeckt 60 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen und zu möglichst gleichlangen und -dicken Strängen formen. Die Stränge miteinander verdrehen und in eine Herzform bringen. Die Enden gut festdrücken. Zugedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Ei und Milch verquirlen, das Partyherz damit bepinseln, mit Sesam bestreuen und ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Das Partyherz vollständig auskühlen lassen, aufschneiden, mit Frischkäse bestreichen und den restlichen Zutaten füllen.

Tipp

Für die Herzform den Teig unbedingt in zwei gleichgroße Stücke teilen.

Portionen

4 Portionen

Dauer

135 Minuten

Vorbereitung: 90 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Level

Mittel

