



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Brioche mit Marmeladenfüllung

26er Form

Ofen 175°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 200 ml. warme Milch
- ☺ 300 g Mehl 405er
- ☺ 25 g weiche Butter
- ☺ 1 P. Trockenhefe
- ☺ 2 EL Zucker
- ☺ 1 TL Vanillezucker
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 1 Eiweiß (Ei Größe M)

...und des a no:

- ☺ 1 Eigelb
- ☺ 1 EL Milch
- ☺ 30 g brauner Zucker
- ☺ 11 TL Marmelade nach Wunsch





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ In ein kleines Gefäß warme Milch mit der Hefe verrühren
- ☺ Mehl, Zucker, Van-Zucker und Salz vermengen
- ☺ das Eiweiß, die weiche Butter und die Hefemilch dazugeben und mit einem großen Löffel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
- ☺ Kugel formen, abdecken, 1 Stunde warm stellen
- ☺ Form fetten, mit Mehl bestäuben
- ☺ die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche mit einem Teigschaber elf gleichgroße Teile abstechen
- ☺ jeweils ein Teilchen in die Handfläche nehmen, eine kleine Mulde mit dem Finger hineindrücken, 1 TL Marmelade, dann zu einer Kugel schließen
- ☺ mit neun Kugeln den Rand der Form ausfüllen, zwei Kugeln in die Mitte, es darf ruhig Platz dazwischen sein
- ☺ zugedeckt nochmal eine halbe Stunde gehen lassen
- ☺ das Eigelb mit Milch verkleppern und mit einem Pinsel auf die Kugeln streichen
- ☺ braunen Zucker jeweils nach Belieben auf die Mitte der Kugeln
- ☺ 30 Minuten backen
- ☺ Der Briochekuchen ist fertig, wenn er oben goldbraun ist (im Zweifel Zahnstocherprobe)
- ☺ kurz auskühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte geben – schmeckt warm ganz toll

Mein Tipp: Unbedingt geduldig sein, lieber den Teig etwas länger gehen lassen als zu kurz. Ich stelle den Teig immer im Bad unter den Handtuchwärmer, dort herrscht die perfekte Temperatur 😊