



OSTER-BRIOCHE

Exklusives Rezept passend zu einem Sirocco-Cappuccino

VORBEREITUNG

Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet mit etwas Butter

ZUTATEN:

Für 1 Springform à ca. 25 cm Ø

500 g Mehl
 40 g Zucker
 1 ½ TL Salz
 ½ Würfel Hefe
 2 ½ dl Milch, lauwarm
 100 g Butter, weich
 1 Eigelb
 15 Schokoladeneier à je ca. 11 g
 1 Eiweiss
 Mandelblättchen zum Bestreuen
 Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe in der Milch auflösen. Hefemilch, Butter und Eigelb begeben. Alles zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde ums Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 15 Stücke teilen. Teigstücke zu Kugeln formen. Mit dem Daumen eine Mulde in die Kugel drücken. Ein Schokoladenei in die Öffnung drücken. Öffnung gut verschliessen. Bällchen mit der Verschlussseite nach unten in die Springform legen. Restliche Teigstücke gleich verarbeiten. Brioche mit Eiweiss bestreichen. Mandelblättchen darüberstreuen. Brioche in die Mitte des kalten Ofens schieben. Ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad erhitzen. Brioche bei aufsteigender Hitze ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, Springformenrand entfernen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
 Aufgehen lassen ca. 1 ½ Stunden
 Backzeit ca. 25 Minuten

Viel Spass beim Geniessen!

