



Brioche-Kuchen mit Hasenohren

Zeit gesamt
🕒 3h 50min

Zubereitungszeit
👨‍🍳 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Butter	125 g
Bio Zitronen	1 St.
Milch	200 ml
Hefe, frisch	21 g
Brauner Zucker	60 g
Weizenmehl, Type 405	550 g
Salz	
Eier	3 St.
Puderzucker	170 g
Wasser	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Messbecher, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Springform 22 cm Durchmesser

1. 100 g Butter würfeln und auf einem Teller beiseite stellen, damit sie weich wird. Zitrone mit heißem Wasser waschen, dann abtrocknen und ca. 1/3 der Schale mit einer feinen Reibe abreiben. Die Zitrone durchschneiden und den Saft auspressen. Milch in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die Hefe in der lauwarmer Milch auflösen. 2 EL vom braunen Zucker und 2 EL vom Mehl einrühren und das Ganze mit einem Topfdeckel bedeckt ca. 20 Min. ruhen lassen. 470 g Mehl, den übrigen braunen Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Hefe-Milch-Vorteig, 2 Eier, 1 Eigelb (Eiklar wird für den Guss verwendet) und Zitronenschale in die Schüssel geben und alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken verkneten. Zum Schluss die weiche Butter zugeben und weiter kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
2. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch oder Teller abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Inzwischen eine Springform (Ø 16 cm) mit Butter ausfetten. Den Teig nur kurz durchkneten, zu einer Kugel formen, in die Form legen und leicht andrücken. Die Form mit einem Tuch oder Teller bedeckt, nochmals ca. 45 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Den aufgegangenen Brioche Teig mit Milch bepinseln und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 35–40 Min. backen. Die Brioche ist gar, wenn sie beim Draufklopfen hohl klingt und die Oberfläche fest ist. Die Brioche aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter ca. 10 Min. abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form

lösen und auf dem Kuchengitter erkalten lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

4. Inzwischen aus 50 g Mehl, 25 g Butter, 2 TL Puderzucker und 1 EL Wasser mit den Händen einen Mürbeteig kneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. 4 ca. 12 cm lange Hasenohren ausschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Min. goldbraun backen. Die Hasenohren auf dem Backblech abkühlen lassen.

5. In die Brioche zwei tiefe Schlitz für die Ohren schneiden. Für den Zuckerguss 150 g Puderzucker, das übrige Eiklar, 1 EL Zitronensaft und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und einem Handrührgerät mit Schneebesen zu einem schaumigen, dickflüssigen Guss aufschlagen. Die Brioche und 2 schöne Hasenohren damit bestreichen. Wenn der Guss auf den Hasenohren getrocknet ist, die Ohren in die Schlitz stecken und evtl. mit zwei kleinen Holzstäbchen auf der Rückseite abstützen. Die Brioche nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit etwas Minze oder Melisse garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp:

Du kannst dir für die Hasenohren auf Pappe oder dickem Papier eine Schablone aufzeichnen und mit einem scharfen Messer (z. B. Cuttermesser) ausschneiden. Es werden 4 Ohren gebacken, damit die schönsten verwendet werden können.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	529 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g