




Gefüllte Brioche-Drillinge

 Zeit gesamt
2h

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Milch	160 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	40 g
Butter	125 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	450 g
Heidelbeeren	100 g
Schokolade, Vollmilch	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Sieb, Muffinform

1. In einem Topf 150 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, 2 Eiern und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Heidelbeeren waschen, ggf. verlesen und abtropfen lassen. Schokolade in 12 Stücke brechen. Ein Muffinblech fetten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 12 Portionen teilen. Jede Portion jeweils nochmals vierteln. Davon eine Teigportion um ein Stück Schokolade wickeln, die anderen beiden um 1–2 Beeren zu Kugeln formen. 4 Kugeln in eine Vertiefung des Muffinblechs setzen, 3 gefüllten Teigkugeln daraufsetzen. Alle Brioche so vorbereiten. Zugedeckt nochmals 10 Min. gehen lassen.
4. Übriges Ei trennen und Eigelb mit 1 EL Milch in einer Schüssel verquirlen. Gefüllte Brioche-Drillinge damit bepinseln. Im Ofen ca. 15–18 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und frisch servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 305 kcal

Kohlenhydrate 39 g

Eiweiß 7 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 13 g
