Schoko-Brioches

Zeit gesamt
2h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	80 g
Eier	5 St.
Butter	130 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	550 g
Schokolade, Zartbitter	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Muffinform

1. In einem Topf 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. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, 100 g Butter, Salz, 4 Eigelb und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut ca. 1 Std. gehen lassen.

2. 50 g Schokolade in 12 Stücke schneiden, den Rest fein hacken. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten und in 15 Portionen teilen. 12 Portionen zu Kugeln formen, leicht flach drücken, mit je einem Schokostück füllen und Teig darum erneut zur Kugel formen. In die gefetteten Mulden eines Muffinbackblechs setzen, oben jeweils etwas eindrücken. Übrige Teigportionen vierteln, jeweils eine kleine Kugel formen und auf die Brioche setzen, gut andrücken. Zugedeckt erneut abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

3. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 1 Eigelb mit 2 TL kaltem Wasser verquirlen. Schoko-Brioches gleichmäßig damit bestreichen und im Ofen ca. 15 Min. backen. Anschließend leicht abkühlen lassen.

4. In einem Topf ca. 300 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel gehackte Schokolade mit übriger Butter über dem Wasserbad schmelzen. Schoko-Brioches aus den Förmchen lösen, mit der Oberseite leicht in die Schokolade tauchen und trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	368 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g