Selbstgemachte Brioche-Brötchen

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

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

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Muffinform

1. In einem Topf 150 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe mit den Händen in die lauwarme Milch zerbröseln, 1 EL Zucker zugeben und verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Hefemilch im Topf an einem warmen Ort 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. Ein Muffinblech fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 14 Portionen teilen. 12 Portionen zu Kugeln formen und in die Vertiefung des Muffinblechs setzen. Übrigen Teig in 12 kleine Kugeln teilen und auf die großen Kugeln setzen. Zugedeckt nochmals 10 Min. gehen lassen.

3. Übriges Ei trennen und Eigelb mit 1 EL Milch in einer Schüssel verquirlen. Brioche damit bepinseln. Im Ofen ca. 15–18 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und frisch servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Brioche-Brötchen passen mit etwas Butter und Marmelade perfekt zum Kaffee. Du kannst sie auch mit Eis füllen wie beim Rezept Eis-Sandwich im Brioche.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	255 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g