Sahne Brioche



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irene Heberer

Zutaten und Zubereitung

• 530 g Mehl
• 100 g Zucker
• 1/2 Würfel frische Hefe
• 250 ml warme Sahne
• 1 TL flüssige Vanille
• 1 Prise Salz
• 2 Eier + 1 Eiweiß
• 1 Eigelb
• 1 EL Milch
• 2 EL Mandelblättchen (Ich nehme etwas mehr)
• etwas Mehl zum ausrollen

Für den Hefeteig, Mehl, Zucker, Hefe, warme Sahne, flüssige Vanille, Salz, 2 Eier und 1 Eiweiß zu einem Teig verkneten.
Teig in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche noch einmal von Hand durchkneten, zu einem Rechteck ausrollen und von der langen Seite her aufrollen. In ca. 1 – 1,5cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben in eine mit Backpapier ausgelegtes runde Form stellen (siehe Bilder) abgedeckt nochmal an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
Eigelb mit der Milch verquirlen und die Brioche mit einpinseln, mit Mandelblättchen bestreuen, im vorgeheiztem Backofen bei 180°, 20-25 Minuten backen.
Was ich schon gemacht habe, ist die Teigplatte vor dem

einrollen mit flüssige Butter bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen, eventuell auch mal mit Zimtzucker bestreuen Die Brioche unbedingt brechen und nicht schneiden, habe ich gelernt 🙃





Abwandlung von Sabine Gratwohl
da wollten unbedingt Schokostückchen mit in den Teig und ich als Schokaholic finde das natürlich ganz klasse



