

# Brioche

Ein Rezept, das mit Liebe zubereitet wird. Die Brioche schmeckt zum Frühstück oder einfach zwischendurch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 1,6 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h



## Zutaten

40 g	<a href="#">Butter</a>
3 Stk.	Eidotter
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (zum Bestreichen)
0.5 Packungen	Germ
510 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Handvoll	Hagelzucker (zum Bestreuen)
1 Stk.	Vanilleschote
180 g	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für die Brioche knapp 4/5 der Milch erwärmen und darin den Germ einrühren, bis er sich auflöst. Etwas von dem Mehl hineingeben und alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen erheblich vergrößert hat.
2. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und mit der restlichen Milch, Eidotter, Zucker und Salz verrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und dazugeben. Nach und nach auch das restliche Mehl und das Dampf untermengen. Zugedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen.
3. Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und daraus drei Rollen formen und aus diesen einen Zopf flechten. Eine Kastenform einfetten. Den Zopf in die Form legen.

4. Ei verquirlen und den Zopf rundherum damit einpinseln. Mit Hagelzucker bestreuen und nochmal 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend im Ofen 45 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Die frische Brioche in Scheiben schneiden, mit Butter und nach Belieben noch mit Honig oder Marmelade bestreichen.