

Kokos-Brioche

Wer gerne flaumige Brioche mag, wird sich auf dieses Rezept freuen. Das köstliche Gebäck trägt einen Hauch von Kokos und wird gerne zu einer Tasse heißen Kaffee gereicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

Für den Teig

450 g	Mehl
10 g	Trockengerm
1 Prise	Salz
120 ml	Milch (lauwarm)
200 g	gezuckerte Kondensmilch
2 Stk.	Eier (Zimmertemperatur)
60 ml	Öl

Zum Bestreichen

1 Stk.	Ei
--------	--------------------

Für den Guss

125 ml	Kokosmilch
125 g	gezuckerte Kondensmilch

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Kokosette
---------------	-----------

Zubereitung

1. Für die **Kokos-Brioche** zuerst einen Germteig zubereiten. Dazu den Trockengerm, mit der lauwarmen Milch verrühren.
2. Dann die Eier unterrühren.
3. Nun in einer Schüssel das Mehl, mit dem Salz vermengen.
4. Danach die Germ-Milch, die gezuckerte Kondensmilch und das Öl hinzufügen.
5. Jetzt alles vorerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten.
6. Anschließend die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in einer Schüssel, abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.
7. Als nächstes aus dem Teig 12 gleichgroße Kugeln formen, diese in eine gefettete ca. 26 cm Springform setzen und erneut ca. 60 Minuten ruhen lassen. Vor Ablauf der Ruhezeit den Ofen auf ca. 180° C Ober/Unterhitze vorheizen.
8. Dann ein Ei verschlagen und die Teiglinge damit bestreichen. Die Brioche anschließend im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Anmerkung: Die Brioche werden schnell braun, deshalb sollte man sie nach einer Weile (gewünschte Bräune) unbedingt mit etwas Alufolie abdecken.
9. Dann den Guss vorbereiten. Dazu die Kokosmilch und die gezuckerte Kondensmilch in einen Topf geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen.
10. Anschließend den Guss nach und nach, gleichmäßig über die noch warmen Brioche gießen. Da es dabei passieren kann, dass der Guss unten aus der Form läuft, sollte man entweder etwas unterstellen oder den Formboden mit Alufolie einschlagen. Letztendlich die noch feuchten Brioche großzügig mit Kokosette bestreuen und auskühlen lassen.

Tipp