Schokolade-Brioche

Achtung, Rezept mit Suchtgefahr: Schokolade-Brioche aus Germteig und Konfitüre-Chips - so lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

250 g	Weißmehl
30 g	Zucker
1 TL	Hefe
1 TL	Salz
30 ml	Milch
2 Stk.	Eier
80 g	Butter
100 g	Milchschokolade (Chips)

Zubereitung

1. Für die Schokolade-Brioche zu Beginn das Mehl in eine große Backschüssel sieben. Germ, Zucker und Salz zufügen. Die trockenen Zutaten gründlich mit dem Schneebesen durchmischen.

2. Eier und lauwarme Milch zufügen und mit dem elektrischen Rührgerät (Knethaken) zu einer gleichmäßigen, zähen Masse verarbeiten. Die Butter in kleine Stückchen schneiden, nach und nach zur Masse geben und mit einkneten lassen. Zuletzt die Schoko-Chips untermischen.

3. Die Brioche-Förmchen gut einfetten. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig mit den Händen noch einmal kurz durchkneten. In Teigportionen zu jeweils 75 Gramm teilen. Die Teigstücke in die Förmchen füllen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

4. Das Blech mit einem Baumwolltuch oder Frischhaltefolie abdecken und an warmer Stelle etwa 45 Minuten ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

5. Das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Blech ohne Abdeckung in den Ofen schieben und die Brioche rund 15 bis 20 Minuten lang goldbraun backen lassen. Am besten warm servieren.

Tipp

Die Schokolade-Brioche kann man auch mit anderen Zutaten backen, zum Beispiel getrocknete Kirschen, Rosinen oder gehackte Nüsse.