

## REZEPT FÜR OSTEREIER-BRIOCHE



### OSTEREIER-BRIOCHE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 20 Stück | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeit**

#### Zutaten

- 250 ml Milch
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 10 g frische Hefe
- 750 g Mehl (Type 550)
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 50 g Pinienkerne (oder gehackte Mandeln)
- Mehl zum Bearbeiten
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne
- 20 hart gekochte Eier



3427

#### ZUBEREITUNG

1. Milch lauwarm erwärmen und in eine Schüssel geben. 4 EL Zucker und zerbröckelte Hefe unterrühren. 250 g Mehl zugeben und alles zu einem glatten Vorteig verrühren. Übriges Mehl, restlichen Zucker, Eier, Butter in Flöckchen, Salz und Pinienkerne darauf geben, aber nicht verrühren. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Alle Zutaten ca. 3 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Deckel, Bienenwachstuch oder mit Folie abdecken und Teig über Nacht (12 Stunden) im Kühlschrank gehen lassen.

3. Teig auf der Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und zu einer ca. 50 cm langen Rolle formen. In 20 Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Mit ca. 5 cm Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eigelb und Sahne verrühren. Brioche damit bestreichen und jeweils ein gekochtes Ei hineindrücken. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

#### Tipp:

Wer ohne Umluft backt, sollte die Position der beiden Bleche nach halber Backzeit einmal tauschen, damit die Brioche gleichmäßig backen.