

Brioche (ca. 12 Stk.)

Für den Teig:

500 g glattes Mehl
1 Ei
100 g Butter, kalt und in kleine Würfel geschnitten
250 ml lauwarme Milch
1 Päckchen Trockenhefe
1 EL Zucker
1 TL Salz

1 Ei verquirlt mit einen Schuss Milch zum Glasieren

12 Muffinförmchen

Für die Glasur:

Staubzucker, Lebensmittelfarbe, Wasser

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten für den Teig vermengen. Das Ei sowie die Milch und die Butter dazugeben und mit der Küchenmaschine ca. 10 Minuten alles zu einem glatten Teig kneten. Die Masse abgedeckt für eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Teig nun mit den Händen weiter kneten, bis er geschmeidig ist und 12 gleichgroße Kugeln formen. Diese in die Formen geben und die Oberflächen mit dem Ei-Milch-Gemisch bepinseln.

Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Eine Schale mit Wasser auf den Boden stellen oder aber Dampf (Stufe 1) dazuschalten.

Ist die Oberfläche der Teiglinge trocken (sorgt für Glanz), die Brioche ca. 25 Minuten backen.

Fertigstellung:

Die kleinen Dinger auskühlen lassen. Während dessen Staubzucker mit ein wenig Wasser und etwas Lebensmittelfarbe glatt rühren und über die Brioche geben.

www.fraeulein-gluecklich.com

