

BRIOCHE KNÖPFE

★★★★★ 5 bei 126 Bewertungen



Backen
mit
Christina



Einfach perfekt fürs Frühstück... <3

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig zubereiten. Den Teig ungefähr 60 Minuten zugedeckt gehen lassen.

WIE DU EINEN SÜSSEN GERMTEIG ZUBEREITEST, KANNST DU DIR HIER ANSCHAUEN.

<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>

- 2 Den Teig in 10 Stücke à ca. 100 g aufteilen.
- 3 Jedes Teil zu einem Strang formen und danach zuerst Flesserl (<https://youtu.be/ulOgl7xvOlc>) formen.
- 4 Die Flesserl dann der Länge nach zu einem Knopf aufrollen. Den Knopf danach in eine Muffinsform setzen.
- 5 Die Knöpfe mit dem verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und nochmal 10 Minuten gehen lassen. Die Knöpfe dann am besten in eine Muffinform setzen, so bleiben sie auch schön in Form.

Danach im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 10 STÜCK

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 600 g Weizenmehl 700
- 80 g Zucker
- 7 g Salz
- 40 g Germ
- 80 g zimmerwarme Butter

ZUM BESTREICHEN/VERZIEREN

- 1 Stk. Ei (zum Bestreichen)
- Hagelzucker



Die Brioche Knöpfe könnt ihr auch mit Über-Nacht Gäre zubereiten. Dazu den Teig am Vorabend einfach mit kalter Milch und nur 10 g Germ zubereiten und dann gut zugedeckt (ich verwende meine Abdeckhaube, damit der Teig nicht austrocknet) in der Küche stehen lassen. Am Morgen ganz normal weiterverarbeiten und backen.

Fürs Auftauen die Brioche Knöpfe etwas mit Wasser besprühen und im Backrohr bei 170 Grad Heißluft für ca. 5-7 Minuten – je nach Briocheknopf-Größe – aufbacken.