

# BRIOCHE KNÖPFE

★★★★★ 4.9 bei 13 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 einem Muffinsblech oder in einfachen Tassen backen, so bleiben sie auch schön in Form.

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



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



## 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

#### DEMO

1 g	Ei (zum Bestreichen)
	Hagelzucker

(ich verwende meine Abdeckhaube, damit der Teig nicht austrocknet) in der Küche stehen lassen. Am Morgen ganz normal weiterverarbeiten und backen.