

# BRIOCHENESTERL

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 60 Minuten rasten lassen.
- 2** Den Teig danach in 12 Stücke aufteilen und jedes Stück zu einer Kugel schleifen. Die Kugeln danach zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen.
- 3** Die Kugeln mit Hilfe eines [Semmeldrückers](https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaisersemmel-druecker/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaisersemmel-druecker/>) ganz durchstechen und danach die entstandenen Teile nach Außen drehen. So entsteht eine Blume/ ein Nesterl. Die Spitzen nach Wunsch etwas abrunden.
- 4** Die Nesterl mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Leere Eierschalen-Hälften gut einfetten und in die Mitte der Briochensterl setzen. Danach bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 12 BRIOCHENESTERL

#### TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 620 g Weizenmehl 700
- 42 g frische Germ (=1 Würfel)
- 7 g Salz
- 80 g Zucker
- 80 g weiche Butter

#### ZUM BESTREICHEN/BESTREUEN

- 1 Ei
- Hagelzucker