BRIOCHENESTERL

5 bei 12 Bewertungen

1 h | Süßer Germteig | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1) (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/kaisersemmeldruecker/) 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 Briochenesterl 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