

GEFÜLLTE WALNUSS-BRIOCHE

★★★★★ 5 bei 1 Bewertung



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) 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. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Die Milch mit dem Zucker aufkochen und dann die geriebenen Walnüsse einrühren. Mit Zimt und Kakaopulver abschmecken und etwas durchziehen und quellen lassen.
- 3 Den Teig in zwei Teile teilen und jedes zu einem Quadrat ausrollen. Die Fülle auf die beiden Quadrate aufteilen und gleichmäßig verstreichen.
- 4 Jedes Quadrat in 3 längliche Teile schneiden und daraus einen Zopf flechten. Jeden der Zöpfe zu einer Kugel drehen.
- 5 Die Brioche mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 2 BRIOCHE

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 625 g Weizenmehl 700
- 7 g Salz
- 100 g Zucker
- 42 g Germ (= 1 Würfel)
- 80 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 130 g Milch
- 30 g Zucker
- 200 g geriebene Walnüsse
- 5 g Zimt
- 5 g Backkakao

- 1 Ei zum Bestreichen