

WEIHNACHTSBRIOCHE

★★★★☆ 4.7 bei 15 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (> [Germteig 1×1](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, Zimt und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 60 Minuten rasten lassen.
- 2 Nun den Teig laut Zubereitungsvideo verarbeiten.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft für ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

1 BRIOCHE

TEIG

- 110 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 340 g Weizenmehl 700
- 20 g frische Germ
- 55 g Zucker
- 4 g Salz
- Prise Zimt
- 50 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 150 g Nougatcreme

ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei