WEIHNACHTSBRIOCHE

4.6 bei 9 Bewertungen

Süßer Germteig | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1 (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