

Rezept

Brioche-Brötchen mit Bärlauch

Ein Rezept von Brioche-Brötchen mit Bärlauch, am 12.06.2026

Zutaten

100 g Butter

250 g Mehl

1 Ei

Salz

50 g Bärlauch

8 EL Milch

1 TL Trockenhefe

1 Prise Zucker

1 mittelgroße rote Zwiebel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Butter bei kleiner Hitze zerlassen. Milch unterrühren, Mischung vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Das Mehl und die Hefe in einer Schüssel mischen. Ei, Zucker, 1 gestrichenen TL Salz und Buttermischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30-40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Bärlauch waschen, abtrocknen, putzen und fein hacken. Zwiebel und Bärlauch unter den Teig kneten. Teig in 8 Stücke teilen und jeweils zu runden Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. goldbraun backen. Dazu schmeckt gesalzene Butter.