

## Rezept

# Brioche-Brötchen mit Bärlauch

Ein Rezept von Brioche-Brötchen mit Bärlauch, am 18.12.2025

## 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.