

Rezept

Brioche-Rosinen-Muffins

Ein Rezept von Brioche-Rosinen-Muffins, am 01.03.2024

Zutaten

350 g Mehl + Mehl zum Bestäuben	$\frac{3}{4}$ Würfel Hefe (etwa 30 g)
60 g Zucker	100 ml lauwarmer Milch
2 zimmerwarme Eier	3 zimmerwarme Eigelbe
2 kräftige Prisen Salz	100 g weiche Butter
4 EL Orangenlikör, Calvados oder Apfelsaft	80 g Rosinen
Puderzucker zum Bestäuben	12er-Muffinblech
Fett fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker und 80 ml Milch verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Hefemilch in die Mulde gießen, mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen.
2. Dann Eier, 2 Eigelbe, übrigen Zucker und Salz mit in die Schüssel geben, alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Dabei nach und nach die Butter unterarbeiten. Den Teig etwa 5 Min. durchkneten, bis er weich und elastisch ist. Dann mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt weitere 30 Min. gehen lassen. Den Orangenlikör, Calvados oder Apfelsaft erhitzen, über die Rosinen gießen und abgedeckt genauso lange marinieren lassen.
3. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten. Die Rosinen mit Mehl bestäuben und gleichmäßig unter den Teig arbeiten. Abgedeckt etwa 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs fetten. Übriges Eigelb und restliche Milch verquirlen.
4. Gut drei Viertel des Teiges in 12 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln rollen und in die Blechvertiefungen setzen. Jeweils in die Mitte eine tiefe Mulde drücken und mit etwas Eiermilch bepinseln. Übrigen Teig ebenfalls zu 12 gleich großen Kugeln formen und in die Mulden setzen. Den Teig nochmals etwa 10 Min. gehen lassen.
5. Den Teig mit restlicher Eiermilch bestreichen. Das Muffinblech in den Ofen (Mitte) schieben. Eine kleine Tasse Wasser auf den Ofenboden gießen, die Ofentüre sofort schließen und die Temperatur auf 180° (Umluft 160°) herunterschalten. Die Muffins etwa 15 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.