

Rezept

Brioche mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Brioche mit Ziegenkäse, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig

15 g frische Hefe	1 EL Puderzucker
240 g Dinkelmehl (Type 630)	ca. 4 EL lauwarme Milch
Salz	3 Eier (M)
150 g weiche Butter	1 Eigelb zum Bestreichen

Außerdem

runde ofenfeste Form (z.B. Springform, ca. 20 cm Ø)	Butter für die Form
	Mehl zum Arbeiten

Zum Servieren

Minzeblätter	2 getrocknete Tomaten
50 g Ziegenkäserolle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brioche (ca. 12 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal, 14 g F, 5 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit dem Puderzucker glatt rühren. 4 EL Mehl und so viel Milch unterrühren, dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen das übrige Mehl in einer großen Schüssel mit 1 Prise Salz mischen. Die aufgegangene Hefemischung und die Eier unterrühren, dann in kleinen Portionen die Butter. Den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts 5-10 Min. kneten, bis er sich leicht vom Schüsselrand löst und nicht mehr klebt. Den Teig abgedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Die Form mit Butter ausfetten. Den Teig mit bemehlten Händen nochmals gut durchkneten. Zwei Drittel des Teigs abnehmen und zu einer großen Kugel formen, den übrigen Teig zu einer kleinen Kugel formen. Die große Teigkugel in die Form geben und die kleine daraufsetzen. Weitere 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Die Brioche in den Ofen (Mitte) stellen und 10 Min. backen. Die Ofentemperatur auf 180° reduzieren und die Brioche 10 Min. weiterbacken. Dann mit Eigelb bestreichen und in ca. 10 Min. fertig backen. Brioche vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden und toasten.

5. Pro Portion 1 kleine Handvoll Minzeblätter waschen und trocken tupfen. 2 getrocknete Tomaten und 50 g Ziegenkäserolle (ca. 4 cm Ø, in drei Scheiben geschnitten) in Streifen schneiden. Eine Scheibe Brioche mit den Zutaten belegen.