

## Rezept

# Brioche mit Schokostückchen

Ein Rezept von Brioche mit Schokostückchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>150 ml</b> Milch	<b>1/2 Würfel</b> frische Hefe (ca. 20 g)
<b>60 g</b> Zucker	<b>350 g</b> Mehl
<b>1 Prise</b> Salz	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>2 Größe M</b> Eier	<b>100 g</b> kalte Butter
<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>1</b> Eigelb
<b>1 EL</b> Sahne	<b>12 Förmchen</b> von je ca. 100 ml Inhalt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerkrümeln und mit 2 TL Zucker in der Milch auflösen.

---

2. Den restlichen Zucker mit Mehl, Salz und Vanillezucker mischen. Die angerührte Hefe und die Eier dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

---

3. Die Butter und die Schokolade in kleine Stücke schneiden und kurz und rasch unter den Teig kneten. Dabei sollen die Butterstückchen durchaus noch zu sehen sein. Den Teig mit bemehlten Händen in 12 Portionen teilen. Von jeder Portion jeweils 1 walnussgroßes Stück abnehmen, zu einem kleinen länglichen Laib formen und beiseite legen. Die restlichen Teigportionen jeweils zu einem größeren länglichen Laib formen.

---

4. Jeweils den größeren Laib in eine kleine Form legen. Nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

---

5. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen. In die großen Laibe jeweils eine Mulde drücken und diese mit Eigelbsahne bestreichen. Die kleinen Laibe darauflegen und etwas andrücken (2).

---

6. Die Kuchen mit der restlichen Eigelb-Sahne-Mischung bepinseln und im heißen Ofen ca. 25 Min. backen, bis sie schön aufgegangen und gebräunt sind. Kurz in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen.