

Rezept

Honig-Kurkuma-Brioche

Ein Rezept von Honig-Kurkuma-Brioche, am 14.12.2025

Zutaten

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| 150 g Butter | 3 Eier |
| 1 TL Salz | 125 +2 ml + EL Milch |
| 25 g frische Hefe | 500 g Mehl (Type 405) |
| Butter und Mehl für die Form | Mehl zum Arbeiten |
| 1 Eigelb | 1 TL Kurkumapulver |
| 5 EL Honig | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Brioche-Form | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro**
Portion Ca. 585 kcal, 26 g F, 13 g EW, 73 g KH

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Mit Eiern und Salz in einer Schüssel verrühren. 125 ml Milch erwärmen.
2. Für den Teig die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und glatt verrühren. Die aufgelöste Hefe mit der Butter-Mischung, dem Mehl, dem Kurkuma sowie dem Honig zu einem geschmeidigen und glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Brioche-Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und in gleichgroße tennisballgroße Kugeln formen. Diese nebeneinander und dicht an dicht in die Form setzen. Den Teig zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Das Eigelb mit der übrigen Milch verquirlen, die Teigoberfläche damit einpinseln. Die Brioche im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 40 Min. goldbraun backen.