Rezept

Mini-Brioches aus dem Muffinblech

Ein Rezept von Mini-Brioches aus dem Muffinblech, am 29.05.2025

Zutaten

80 ml	Milch
15 g	Hefe (ca. 1/3 Würfel)
3	Eier (Größe L)
200 g	weiche Butter
	Fett für die Form
1	Eigelb + 1 EL Wasser zum Bestreichen
30 g	Zucker (ca. 2 EL)
350 g	Weizenmehl (Type 550)
5 g	Salz (ca. 1 TL)
1	Muffinblech mit 12 Mulden
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Brioches (à 50 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 16 g F, 5 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Für den Vorteig die Milch lauwarm erhitzen. Mit Zucker und Hefe vermischen und 100 g Mehl mit einem Löffel unterrühren. Den Vorteig 20 Min. abgedeckt gehen lassen.

2. Für den Briocheteig das restliche Mehl, die Eier und das Salz auf den Vorteig geben und verkneten (Maschine: auf langsamer Stufe). Dabei nach und nach die Butter in Flöckchen zugeben. Den Teig weitere 5 Min. kneten (Maschine: auf mittlerer Stufe).

3. Den fertigen Teig abgedeckt 20 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen, danach für weitere 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

4. Inzwischen das Muffinblech gut einfetten. Den kühlen Teig rund wirken und in zwölf Teile teilen. Von jedem der Teile ungefähr ein Drittel abnehmen und daraus eine kleine Kugel formen. Den Rest als große Kugel in das Muffinblech setzen und oben mit dem Finger etwas eindrücken. Die kleinere Kugel obenauf setzen.

5. Den gesamten Teig auf diese Weise zu Brioches formen. Noch einmal in der Form abgedeckt 15 Min. gehen lassen.

6. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und die Brioches damit bestreichen. Die Brioches im heißen Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen.

7. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, die Brioches aus den Mulden nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.