

OSTEREIER-BRIOCHE



OSTEREIER-BRIOCHE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 20 Stück | 30 Min.

Zutaten

- 250 ml Milch
- 180 g SweetFamily Unser Feinster
- 10 g frische Hefe
- 750 g Mehl (Type 550)
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 50 g Pinienkerne (alternativ: gehackte Mandeln)
- 30 g Mehl zum Bestäuben
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne
- 1 EL Pflanzenöl
- 20 hartgekochte Eier



413

ZUBEREITUNG

Die Milch handwarm erwärmen und in eine Rührschüssel geben, Zucker und [Hefe](#) unterrühren, 250 g Weizenmehl zugeben und alles zu einem glatten Vorteig verrühren. Übriges Mehl, Eier, Butter, Salz und Pinienkerne auf den Vorteig geben aber nicht verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen. Wenn es schneller gehen soll kann die Schüssel in warmes Wasser gestellt werden. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handmixers glattrühren, dann ca. 3 Minuten auf höchster Stufe zu einem elastischen Teig kneten. [Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken](#) und über Nacht (12 Stunden) in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf der Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und zu einer ca. 50 cm langen Rolle formen, in 20 gleiche Scheiben schneiden und diese zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit ca. 5 cm Abstand zueinander auf zwei Backbleche legen. Den [Backofen auf ca. 50 °C vorheizen](#) und wieder ausschalten. Die Bleche in den Ofen schieben, Hefeteig-Kugeln ca. 30 Minuten aufgehen lassen und dann herausnehmen.

Eigelb und Sahne verrühren. Die Brioche damit einstreichen. In jedes Osternest ein Ei drücken. Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen, dann Brioche auf mittlerer und unterer Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.