

## Brioche

### Zutaten (für 12 Stück):

- 450 g Mehl
- 1 ½ EL Zucker
- 1 TL Salz
- 100 g weiche Butter
- 4 Eier
- 10 g frische Hefe
- 2 EL lauwarme Milch
- zum Bestreichen: 1 EL Milch und 1 Eigelb

Das Mehl und das Salz in eine Backschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Flöckchen schneiden und auf dem Rand verteilen; die Eier in die Mulde geben.

Die Hefe in der Milch zusammen mit dem Zucker auflösen und ebenfalls in die Mulde gießen. Alle Zutaten zu einem sehr geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einer Plastikhaube abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig noch einmal durchkneten. Eine Rolle formen, in zwölf Teile schneiden und zu Kugeln formen.

Zwölf Briocheformchen mit Butter einfetten und leicht bemehlen. Die Kugeln in die Formchen setzen und noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eigelb und Milch miteinander verquirlen. Die Brioches mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und in 20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Brioches schmecken toll mit Butter und Himbeermarmelade, aber auch sehr köstlich zu gebeiztem Lachs mit Dill-Senfsoße.

Sendung/Quelle: Theresas Küche

Letzter Sendetermin: 16.04.2014

Koch/Köchin: Theresa Baumgärtner

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)