

Oster-Brioches

[Kuchen & Gebäck](#)[Brot&Gebäck](#)[Frühling](#)[Kuchen](#)[Ostern](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Orangen und Zitronenschale hinzugeben und die Milch lauwarm abkühlen lassen. Fini's Feinstes Mehl, Germ, Staubzucker und die Gewürze vermischen. Ei und Milchgemisch zu den trockenen Zutaten geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten (Knethaken). Die Rosinen einarbeiten, dann zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Teig durchkneten und in 12 etwa gleich große Stücke teilen. Jeweils zu einer Kugel formen und in eine gebutterte Auflaufform legen (dazwischen immer mit flüssiger Butter einstreichen). Erneut zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen das Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigstücke mit Ei einstreichen und im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen. Staubzucker und Milch verrühren und mithilfe eines Stanitzels jeweils ein Kreuz auf die ausgekühlten Brioches dressieren. Tipp: Statt Rosinen eignen sich auch Cranberries oder Schokoladestücke sehr gut.



ZUTATEN



200 ml Milch

30 g Butter

Abrieb von ½ Bio-Orange

Abrieb von ½ Bio-Zitrone

350 g Fini's Feinstes Weizenmehl

glatt

7 g Trockengerm

50 g Staubzucker

2 g Salz

½ TL Zimt, gemahlen

2 Prisen Nelken, gemahlen

1 Prise Kardamom, gemahlen

3 Prisen Ingwer, gemahlen

1 Ei (M)

80 g Rosinen

1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Glasur:

100 g Staubzucker

1 EL Milch