



## **BRIOCHES**

### **Zutaten:**

Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen

Vorteig:

500 gr Weissmehl

1 Würfel Hefe

1 EL Zucker

1 dl lauwarme Milch

Hefeteig:

45 gr Zucker

1 dl Milch

3 Eier

3/4 TL Salz

200 gr weiche Margarine

1 Eigelb zum Bestreichen

### **Zubereitung:**

Für den Vorteig, das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Die Hefe mit dem Zucker auflösen und mit der Milch in die Mulde giessen. Mit wenig Mehl zu einen flüssigen Teig anrühren, wenig Mehl darüber streuen. Mit einem feuchten Küchentuch 20 min ruhen lassen. Nun zum Vorteig, die Milch, den Zucker, das Salz und die Eier geben, mit der Küchenmaschine gut verkneten. Jetzt die Margarine in kleinen Mengen begeben und alles gut vermengen, bis er leicht glänzt. Den Teig nun wieder zudecken und aufs Doppelte aufgehen lassen. Die Muffinsform einfetten und bemehlen. Nach dem Aufgehen in 12 Portionen teilen und mit viel Mehl zu Kugeln formen, jeweils zusätzlich einen Kleinen für den Gupf.

In die Förmchen füllen, nochmals zudecken und für eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad/ ca.15 min backen. Lassen sich super einfrieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

*Pelinda K.*

Eat, letters and deco

