

Mohn-Brioches

Gebäck » Brioche&Muffins » Brioche

Zutaten (12 Stück)

- » 500g Mehl
- » 1 Pk. Trockenhefe
- » 100g Zucker
- » 75g gem. Mohn
- » 125ml Milch
- » 6 Ei(er)
- » 180g Butter/Margarine
- » 1 Zitrone(n)
- » 250g Rhabarber
- » 30g Hagelzucker

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Für den Hefeteig Mehl, Trockenhefe, Zucker sowie Mohn in einer Schüssel mischen. Milch lauwarm erhitzen, mit den Eiern und der sehr weichen Butter zufügen. Zitrone abbrausen, trockentupfen, die Schale abreiben und zufügen. Alles etwa 3min mit dem Knethaken des Handrührgerätes verarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 35min an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Den Rhabarber abbrausen, putzen und in 5cm lange Stücke schneiden. 12 Briocheformen fetten. Teig kurz durchkneten, in die Formen füllen.

3. Die Rhabarberstücke zur Hälfte in den Teig stecken und mit Hagelzucker bestreuen. Die Brioche nochmals 10min gehen lassen. Ofen auf 175°C vorheizen.

4. Brioche ca. 20min backen, danach 5min in der Form ruhen lassen. Vorsichtig stürzen, etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Nährwerte: 360kcal/E10g/F17g/KH40g pro Stück

angelegt am: 13.10.2002

Rezept-Nr: 200

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke