©tinakocht.de

Brioche

- **½ Würfel Hefe**
- **60g Zucker**
- **120ml Milch**
- **60g Pistazien**
- **3 Eier**
- **400g Mehl**
- **Salz**
- **135g Butter**

Hefe in einer Schüssel zerkrümeln. Mit 3 EL lauwarmem Wasser und 2 TL Zucker vermengen. 10 Minuten ruhen lassen. 2 EL Milch beiseitestellen. Restliche Milch und 40 g Pistazien in einem hohen Rührbecher fein pürieren und mit 2 Eiern zur Hefemischung geben. Restliche Pistazien hacken.

Mehl, restlichen Zucker und 1/2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Butter würfeln, zum Mehl geben und mit den Händen zu Krümeln verarbeiten.

Hefe/Eier/Milch, Pistazien und Mehl/Butter/Mischung zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort auf doppelte Größe gehen lassen, dies dauert ca. 1 Stunde.

©tinakocht.de

Die 12 Mulden einer Muffin-Form einfetten. Den aufgegangenen Teig noch einmal auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen durchkneten. Teig in 12 gleich große Portionen teilen. Von jeder Portion ein haselnussgroßes Stück abtrennen und zu kleinen Kugeln formen. Die restlichen Teigstücke zu großen Kugeln formen und in die Muffin Mulden legen.

Restliches Ei mit der beiseitegestellten Milch verrühren, Teig damit bestreichen. Die kleinen Teigkugeln mittig auf die großen setzen und ebenfalls mit der Eiermilch bestreichen. Die Brioches weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Brioches im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten 15-20 Minuten goldbraun backen.

Frohe Ostern !