Nussbrioche in Muffinförmchen



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig Ostern

Für:

Verfasst von: Sabrina Bergmüller

Zutaten

Brioche

250 G	Milch
50 G	Zucker
70 G	Butter
20 G	Germ frisch
500 G	Weizenmehl glatt
1	Ei
ETWAS	Zitronenabrieb

1 PRISE	Salz

Nussfülle

250 G	Nüsse gemahlen
100 G	Wasser
40 G	Honig
2 EL	Marillenmarmelade
1 TL	Zimt
1 SCHUSS	Rum

zum Bestreichen

1	Ei mit etwas Milch verquirlt
	Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung

Brioche

1. Lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben, Germ hineinbröseln.
2. Die restlichen Zutaten für den Germteig dazugeben.
3. Auf mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen Germteig kneten.
4. Danach zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Nussfülle

1. Währenddessen alle Zutaten für die Fülle in einem Topf kurz aufkochen, danach auskühlen lassen.

Fertigstellung

1. Muffinblech mit 18-20 Papierförmchen bestücken.
2. Germteig halbieren und zu einem Rechteck ausrollen (ca. 27 x 20 cm).
3. An der langen Seite bis zur Hälfte mit der Nussfülle (halbe Menge) bestreichen und waagrecht übereinander klappen.
4. Mit der zweiten Teighälfte nochmals gleich verfahren.
5. Danach in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.
6. Diese nochmals dreimal bis zur Hälfte einschneiden und flechten.
7. Mit der geschlossenen Seite beginnend aufrollen.
8. Mit dem Zopf nach oben in die vorbereiteten Muffinförmchen legen.
9. Mit verquirltem Milch/Eigemisch bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
10. Nochmals zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.
11. In dieser Zeit das Backrohr auf 165° Heißluft vorheizen.
12. Anschließend für ca. 18 Minuten goldgelb backen.
13. Zum Auskühlen aus der Muffinform auf ein Gitter stellen.