

BRIOCHE MIT KIRSCHGELEE / ZART & FLUFFIG



Die Brioche wird im Deutschen oft als „Apostelkuchen“ bezeichnet und aus mehreren, übereinandergestapelten Teigkugeln hergestellt. Ich finde die Brioche als Zopf geflochten allerdings viel schöner – so sieht er auf dem Frühstücks- oder Kaffeetisch wunderschön aus. Dazu gibt's Kirschgelee.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

BRIOCHE

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge das Mehl, die Milch, das Salz, die Butter und das Eigelb hinzu und knete in 10 Minuten einen weichen und geschmeidigen Hefeteig. Lasse den Teig abgedeckt mindestens 1 Stunde ruhen.

Knete den Teig vorsichtig und teile ihn in 4 Portionen ein. Forme diese zu langen, gleichmäßigen Strängen und wälze sie in etwas Zucker.

Flechte den Zopf mit vier Strängen. Falte den Anfang und das Ende nach unten und lege den Zopf nun in eine gefettete Kastenform (20 cm Länge) und lasse ihn abgedeckt erneut 2 Stunden gehen.

ZUM BESTREICHEN

Verrühre das Eigelb mit 1 EL Zucker und 2 EL Wasser. Bestreiche den Hefezopf damit. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 40 Minuten. Bestreiche die Brioche anschließend nach Belieben mit etwas Butter.

KIRSCHGELEE

Verrühre den Kirschsafte mit dem Gelierzucker und lasse ihn aufkochen und etwa 5 Minuten einkochen. Beachte die Angaben vom Hersteller. Fülle das Gelee in Schraubgläser und verschließe sie.

Serviere die Brioche mit dem Gelee oder mit Butter und anderen Aufstrichen.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

BRIOCHE:

- ½ Hefe (Würfel)
- 1 TL Wasser (warm)
- 40 g Zucker
- 250 g Mehl
- 125 ml Milch
- ½ TL Salz
- 60 g Butter (weich)
- 1 Eigelb

ZUM WÄLZEN & BESTREICHEN:

- 6 EL Zucker
- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser
- 1 EL Butter

KIRSCHGELEE:

- 1 l Kirschsafte
- 1 kg Gelierzucker