

# BRIOCHE MIT PFLAUMENFÜLLUNG / INTERSPAR #57



## - ANZEIGE -

Ich liebe Hefegebäck. Für diese französische Brioche Variante habe ich mich für eine herbstliche Pflaumenmus-Füllung entschieden. Der Teig ist durch mehr Eier weicher und hat eine wunderschöne Farbe, so ähnelt das Gebäck mehr einem Kuchen. Ihr könnt die Brioche in jeder Backform backen, ich habe mich für meine Baba Brotbackform entschieden, durch den Deckel bleibt die Brioche noch saftiger. Bei der Füllung könnt ihr auch Marmelade nach eurem Geschmack verwenden.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 31 cm

Breite: 13 cm

## BRIOCHE TEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, die Eier, Milch, das Salz und die Butter hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Lasse den weichen Teig abgedeckt bei Raumtemperatur für etwa eine Stunde aufgehen.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

## BRIOCHE TEIG:

- 15 g** Hefe
- 40 g** Zucker
- 1 EL** Wasser (warm)
- 400 g** Mehl (Typ 550)
- 4** Eier
- 2 EL** Milch
- ½ TL** Salz
- 100 g** Butter (weich)

## BRIOCHE FÜLLEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Silikonmatte zu einem Rechteck aus und streiche das Pflaumenmus darauf. Streue Zimt darüber und rolle den Teig dann zu einer Rolle auf. Fette eine Backform mit Backtrennspray oder Butter. Lege die Brioche-Rolle in die Form und schneide sie nach Belieben mit einer Schere ein, sodass ein Muster entsteht.

## ZUM FÜLLEN:

- 200 g** Pflaumenmus
- 1 TL** Zimt

## BRIOCHE BACKEN

Verrühre das Eigelb mit dem Wasser und bestreiche die Brioche damit. Gib die Form mit Deckel in den kalten Ofen. Stelle den Ofen auf 170 °C O/U und backe die Brioche für etwa 30 Minuten. Die Aufheizzeit des Ofens nutzt der Teig nochmal zum Aufgehen. Nimm dann den Deckel ab und backe die Brioche nochmal für etwa 10 Minuten, bis sie goldbraun ist. Nimm die Form aus dem Ofen, lasse die Brioche etwas abkühlen und stürze sie dann aus der Form. Schneide sie zum Servieren in Scheiben. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eigelb
- 1 EL** Wasser