

Französisches Brioche, das feine, buttrige Gebäck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 2:00 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '10', 'yield' : " });
```

Original französische Brioche ist ein besonders feines, „buttriges Gebäck“ und eine köstliche Spezialität für den ganz besonderen Anlass. In Deutschland ist es auch häufig als „Apostelkuchen“ bekannt.

Zutaten

- 500g Mehl
- 300g Butter
- 6 Eier
- 20 g Hefe
- 15g Salz
- 30g Zucker
- 4 El. Milch
- 4 El Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

den Teig am Besten am Vortag herstellen und in Klarsichtfolie im Kühlschrank bis zum nächsten Tag verwahren. Dann erst weiter verarbeiten .

Schritt2

Die frische Hefe in das lauwarme Wassers mit Salz und Zucker bröckeln, dann zum Mehl geben, abgedeckt ca, 25 min, ruhen lassen.

Schritt3

Danach glatt vermengen, erneut 25 min ruhen lassen.

Schritt4

Dan die Eier nach und nach einarbeiten, 15 min. gut kneten und die Butter die in Stücken eingearbeiten.

Schritt5

Den Teig anschließend wieder 20-30 Minuten ruhen lassen, danach nochmals erneut gut durchkneten.

Schritt6

Brotlaibe formen oder in die original französischen "Petit Filou" Förmchen oder auch kleine Timbale en Espresso Tassen geben.

Schritt7

Mit verquirltem Eigelb mit etwas Milch einstreichen; portionsweise ausbacken.

Schritt8

Die ist Backzeit bei 170° ca. 45-50 Minuten.

Rezeptart: Brot und Brötchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesisches-brioche-das-feine-buttrige-gebaeck/>