



Ostereier - Brioche

- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Sieht hübsch aus, schmecken hervorragend

Zutaten

- Für 20 Stück
- 250 ml lauwarme Milch
- 180 g Zucker
- 10 g frische Hefe, gebröckelt
- 750 g Mehl 550, gesiebt
- 3 ganze Eier
- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 50 g gehackte Pinienkerne oder Mandeln
- Zum Bestreichen:
- 1 Eigelb mit 2 EL Sahne verklappert
- 20 hart gekochte Eier

Zubereitungsart

Schritt1

In 250 g Mehl eine kleine Mulde drücken, den Zucker und die Hefe hinein geben. Mit der lauwarmen Milch zu einem glatten Vorteig vermengen. Abgedeckt 60 min. an einem warmen Ort „aufgehen“ lassen. Danach die Butter, 1 Prise Salz, die Eier und das restliche Mehl mit den Knethaken auf höchste Stufe (Ca. 3 min.) zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Schritt2

Heraus nehmen und die gehackten Pinienkerne oder Mandeln unter wirken.

Schritt3

Mit Frischhaltefolie abgedeckt, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 50 cm langen Rolle ausformen, in 20 gleich große Scheiben schneiden und zu Kugeln formen.

Schritt5

Mit etwas Abstand auf das flache, gefettete Backblech legen.

Schritt6

Den Backofen auf 50 °C Umluft vorheizen und wieder aus schalten. Das Backblech in den Ofen schieben, die Hefeteig - Kugeln ca. 30 min. aufgehen lassen.

Schritt7

Heraus nehmen und mit der Eigelbsahne bestreichen, in jedes Osternest ein Ei drücken.

Schritt8

Den Backofen auf 160 °C Umluft hochfahren und die Brioche auf der mittleren Schiene 25 min. goldbraun backen.

Rezeptart: Brot und Brötchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ostereier-brioche/>