

# Confiture de Vivre



## Brioche aux framboises

19

Ingredienzen:

für die Brioche:

500 g Mehl

60 g Zucker

60 g Butter

1 Ei

250 ml lauwarme Milch

½ TL Salz

1 Päckchen frische Hefe

1 Eigelb

Puderzucker

für die Crème patissière:

300 ml Milch

1 Vanilleschote, halbiert

2 Eigelbe verquirt

2 Päckchen Vanillezucker

10 g Mehl

10 g Stärke

50 g Himbeeren

Zunächst die Crème patissière vorbereiten. Dafür die Vanilleschote längs halbieren und das Mark entfernen. Das Mark und die Schote in die Milch geben und in einem Topf erwärmen. Die Vanilleschote entfernen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel aufschlagen. Die Masse wird dabei sehr hell. Dann Mehl und Stärke dazugeben. Die Masse dann in den Topf zur Milch geben und einrühren, am besten mit einem Schneebesen, dann entstehen keine Klümpchen. Die Crème ist fertig, wenn sie sehr dickflüssig ist. Zum Abkühlen stelle, dabei abdecken, dann entsteht keine Haut.

Für die Brioche Mehl, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde in das Mehl drücken und das Ei hinein geben, die Butter in kleinen Stückchen dazu geben. Die Hefe zerbröseln und ebenfalls dazu geben. Die Milch lauwarm erwärmen und in die Schüssel geben. Den Teig kneten, entweder mit der Küchenmaschine oder per Hand. Ich bevorzuge das Kneten per Hand. Einen schönen homogenen Teig kneten und dann an einer warmen, zugfreien Stelle abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage dünn ausrollen. Die Crème patissière darauf streichen und die Himbeeren drüber streuen. Den Teig vorsichtig zu einer Rolle rollen. Dann in gleich große Stücke schneiden und aufgestellt in eine Form geben. Ich habe einfach eine Springform benutzt. Das Eigelb verquirlen und den Teig bestreichen. Im Ofen 45 Minuten backen. Die noch warme Brioche mit etwas zerlassener Butter bestreichen und Puderzucker darüber streuen. Natürlich kann man auch normalen Zucker nehmen oder Mohn oder Nüsse oder...

Guten Appetit Leckermäulchen!

