



# 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/>