



Kleine Brioche mit Himbeerbutter

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	125 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	50 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Butter	300 g
Eier	4 St.
Rapsöl	1 EL
Schlagsahne	2 EL
Himbeeren, frisch	150 g
Puderzucker	60 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Sieb, Pürierstab, Muffinform

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker darin auflösen und ca. 15 Min. zugedeckt gehen lassen.
2. In einer Schüssel Mehl, Salz, 150 g weiche Butter, 3 Eier und übrigen Zucker mischen. Hefemilch zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde oder bis sich der Teig etwa verdoppelt hat, an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig in 12 Portionen teilen, zu Kugeln formen, dabei nicht zu stark kneten. Kugeln in 12 gefettete Briocheformchen (ersatzweise Mulden eines Muffinsbleches) setzen. In eine Schüssel ein Eigelb trennen und mit Sahne leicht verquirlen, Brioche damit bestreichen. Im Ofen ca. 18–20 Min. backen.
4. Himbeeren waschen, in einem hohen Gefäß fein pürieren und durch ein Sieb geben. Flüssigkeit dabei auffangen. In einer Schüssel übrige weiche Butter und Puderzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen ca. 5 Min. dickcremig und hell schlagen. Himbeerpüree zufügen und gut unterrühren. Als Aufstrich zu den Brioche servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1263 kcal
Kohlenhydrate	131 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	72 g