

Mini-Schokoladen-Brioches

12 Stück

Zutaten:

1 Bio-Orange

500 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe (7 g)

75 g Zucker

Salz

225 ml Milch

75 g Butter

1 Ei

75 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)

Butter für das Muffinblech

1 Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen



(C) ZS Verlag / Brigitte Spörner

1. Die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Das Mehl mit der Hefe, dem Zucker, 1 Prise Salz und der Orangenschale in einer Rührschüssel mischen. Die Milch lauwarm erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen, die Butter zur Milch geben und unter Rühren darin schmelzen. Die Milchlösung und das Ei zur Mehlmischung geben und alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen fast verdoppelt hat.

2. Inzwischen die Schokolade grob hacken. Ein Muffinblech mit zwölf Mulden gut einfetten.

3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus dem fertigen Teig in der Schüssel mit den Fäusten die Luft rausschlagen, die Schokolade dazugeben und unterkneten. Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück dritteln und zu 3 kleinen Kugeln formen. Jeweils 3 Kugeln nebeneinander in eine Muffinmulde setzen. Den Teig zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

4. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Brioches damit bestreichen. Im Ofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann herauslösen und lauwarm servieren oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Mehr Rezepte in
Inga Pfannebecker: Im Frühstückshimmel

