

BRIOCHE OSTERHASSEN

4-6 Personen

ZUTATEN & BRIOCHE TEIG

70g Zucker

12g Salz

1 Stk. Vanilleschote

5 Eier

100g Milch

1 Pkg. Trockengerm

250g Butter

680g Mehl (glatt)



Zucker & Trockengerm in lauwarmer Milch auflösen (<40°C!)
Vanillemark dazugeben. Milch-Mischung mit Mehl, Butter, Zitronen-
abrieb & Eier 5 Minuten kneten lassen. Salz dazugeben & weitere 5
Minuten kneten.

Teig abdecken & an warmen Ort 40 Minuten gehen lassen und danach
in ca. 100g Portionen teilen & zu Kugeln schleifen.

Mit gequirlltem Ei bepinseln, Rosinen-Augen platzieren und mit Hagel-
zucker oder braunen Zucker bestreuen.

Geformte Brioche-Hasen weitere 15 Minuten (gehen) rasten lassen.
Bei 160°C ca. 23 Minuten backen - Ober- & Unterhitze.

JETZT REZEPT-VIDEO ANSEHEN!

mit 2-Haubenkoch Thomas Hofer:



www.romantik.at/de/restaurant-culinariat/rezepte-videos.html

BERGERGUT