

Kleine Brioché - Nikoläuse

Kategorien: Hefeteig, Muffin, Weihnachten

Zutaten für: 6 Stück

FÜR DEN HEFETEIG

15	Gramm	FrISChe Hefe
1	Teel.	Zucker
3	Essl.	Lauwarmes Wasser
40	Gramm	Zucker
150	Gramm	Weiche Butter
300	Gramm	Weizenmehl
3	klein.	Eier, Salz
		Außerdem:
		Butter für die Formen

ZUM BESTREICHEN

1	Eigelb und 1 EL Milch
---	-----------------------

ZUM VERZIEREN

100	Gramm	Marzipan-Rohmasse, 150 g
		Puderzucker
	Etwas	Rote Speisefarbe, 1 EL Eiweiß

Anleitung:

Kleine Brioché - Nikoläuse Für den Teig die Hefe mit 1 Teelöffel Zucker in 3 EL Wasser auflösen, etwa 15 Minuten an einen warmen Platz stellen, bis sich Blasen bilden. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, mit dem Zucker, der Butter, den Eiern und einer Prise Salz vermischen, die aufgelöste Hefe darunterrühren. Den Teig mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, je 6 große und kleine Kugeln formen. Die großen Kugeln in gebutterte Brioché-Formen setzen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, mit verquirltem Ei auspinseln, die kleinen Kugeln hineinsetzen. Etwa 20 Minuten gehen lassen, dann mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)

Backzeit: 15-20 Minuten.

Die Brioché abkühlen lassen. Zum Verzieren das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten. Für die Hüte eine Teil der Marzipanmasse mit Speisefarbe rot einfärben. Aus Puderzucker und Eiweiß eine Spritzglasur bereiten. Gesichter, Hüte und Bärte verzieren. Bärte und Hüte mit etwas Guß befestigen.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Kühlzeit: 20 Minuten

Kleine Brioche - Nikoläuse

(Fortsetzung)

Backzeit: 15-20 Minuten