

## ZUTATEN

### BRIOCHE:

500g Mehl + Mehl zum kneten  
100g Zucker  
60g weiche Butter  
1 Ei  
250ml Milch  
1 Pkg Trockenhefe  
Prise Salz  
1 EL Sonnenblumenöl  
100g TK Johannisbeeren  
1 EL Margarine

### GUSS:

200g Frischkäse  
60g weiche Butter  
40g Puderzucker  
1 Vanilleschote  
Prise Salz

### DEKO:

Frische Johannisbeeren  
gehobelte Mandeln

## BRIOCHE MIT JOHANNISBEEREN & GUSS

1. Ofen auf 50°C vorwärmen

2. Für den Brioche-Teig Mehl in eine große Schüssel sieben, Milch lauwarm erwärmen und diese zusammen mit Zucker, Butter, Trockenhefe und Salz zum Mehl geben. Mit einer Küchenmaschine oder einem starken Handmixer ca. 20 Minuten kneten. Anschließend etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, Teig darauf geben und noch einmal per Hand ca. 5 Minuten kneten. Saubere, große Schüssel bereit stellen, mit etwas Öl von innen einstreichen und Teig hinein setzen. Schüssel mit Frischhaltefolie abdichten und in den warmen Ofen stellen. Für ca. 1 Stunde gehen lassen

3. Während dessen kann das Frosting vorbereitet werden: Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Löffel heraus kratzen. Dieses zusammen mit den restlichen Zutaten zu einer homogenen Masse rühren, abschmecken und in den Kühlschrank stellen

4. Den Hefeteig nach der Ruhezeit aus dem Ofen nehmen, noch einmal 5 Minuten kneten und grob ausrollen. TK Johannisbeeren auf dem Teig verteilen und diesen anschließend längs sehr eng einrollen. Form mit etwas Margarine einfetten und anschließend bemehlen. Heferolle hinein geben und in alle Ecken drücken. Form mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig weitere 30 Minuten im Ofen gehen lassen

5. Form aus dem Ofen nehmen und diesen direkt im Anschluss auf 150°C vorheizen. Brioche ca. 35 - 40 Minuten goldbraun backen

6. Brioche etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, mit dem Frosting einstreichen und mit Beeren und gehobelten Mandeln dekorieren. Noch leicht warm servieren

REZEPT FÜR: 1 BRIOCHE  
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN