

Brioche-Nikolo

60—70 Min

Zubereitung

1 Für den Teig zuerst das Eigelb verquirlen. Milch, Zucker, Tonkabohnenzucker und Rum beimengen. Hefe einbröseln und auflösen. Danach das Mehl und Salz zugeben.

2 Mit zimmerwarmer Butter zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen. Währenddessen das Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.

3 Den Teig in 12 Stücke teilen und acht Tropfen formen. Aus zwei weiteren Stücken 16 kleine Kugeln formen und aus den übrig gebliebenen zwei Stücken lange Stränge formen und verzwirbeln. Nun können alle Teile zusammengebaut werden. Mit Eiklar bestreichen. Mit Mohn, Rosinen und Hagelzucker nach Belieben verzieren.

4 Die Brioche-Nikolos bei 180 °C ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Zutaten 8 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Milch
30 g	Hefe, frisch
500 g	Weizenmehl
60 g	Kristallzucker
3 Stk.	Eigelb
8 g	Rum
8 g	Meersalz jodiert fein
55 g	Butter
8 g	Tonkabohnenzucker

Für die Verzierung

1 Stk.	Eiklar zum Bestreichen
	Rosinen, Mohn, Hagelzucker nach Belieben