



Brioche-Nikolo

🕒 60–70 Min   

Zubereitung

- 1 Für den Teig zuerst das Eigelb verquirlen. Milch, Zucker, Tonkabohnenzucker und Rum beimengen. Germ 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.
- 3 Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.
- 4 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 verwirbeln.
- 5 Nun können alle Teile zusammengebaut werden. Mit Eiklar bestreichen. Mit Mohn, Rosinen und Hagelzucker nach Belieben verzieren.
- 6 Die Brioche-Nikolos bei 180 °C ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Zutaten für 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|--------|---------------------|
| 200 g | Milch |
| 30 g | Germ, frisch |
| 500 g | Weizenmehl |
| 60 g | Kristallzucker |
| 3 Stk. | Eigelb |
| 8 g | Rum |
| 8 g | Salz |
| 55 g | Butter |
| 8 g | ♦ Tonkabohnenzucker |

Für die Verzierung

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

