

Pikante Osterhasen-Brioche mit Ziegenfrischkäsedip

60—70 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt die Milch lauwarm erhitzen und die Trockengerm darin auflösen. Dann geschmolzene Butter, Eier, Zucker, Mehl und die Gewürze dazugeben, zu einem lockeren Teig verkneten und an einem warmen Ort für eine Stunde zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

TIPP: Mache eine "Germteigsauna": Dafür den Teig im Backofen bei 40°C Heißluft aufgehen lassen.

2 Im nächsten Schritt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und in acht Teile teilen (ca. 120 Gramm). Jetzt von jedem Teigstück ein kleines Stück abnehmen und beiseitelegen. Die größeren Teiglinge nun zu Strängen formen und zu Schnecken einrollen. Mit den kleinen Teigstücken Ohren formen (dafür eine Kugel formen und diese einschneiden) und an die Schnecke legen.

3 Jetzt die Briochehasen mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft für 25 bis 30 Minuten backen.

4 Im letzten Schritt alle Zutaten für den Dip miteinander verrühren und mit kleingehackten Oliven und Olivenöl servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Brioche:

125 ml	Milch
2 Pkg.	Trockengerm
175 g	Geschmolzene Butter
3 Stk.	Eier (Größe L)
1 EL	Zucker
500 g	Weizenmehl
1 Stk.	Eigelb (zum Bestreichen)
2 TL	Hausbrot Gewürzmischung
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für den Dip:

200 g	Sauerrahm
300 g	Ziegenfrischkäse
0.5 Stk.	Bio Zitrone (die Zesten davon)
2 EL	Rosmarin (gehackt)
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Italienische Kräuter

Für das Topping:

3 EL	Olivenöl
8 Stk.	Kleingehackte Oliven

