

BACKEN
MIT GLOBUS

und *Sally*



**Brioche mit
Kirschgelee**



Zutaten

Brioche





½ Würfel Hefe
1 TL warmes Wasser
40 g Zucker
250 g Mehl
125 ml Milch
½ TL Salz
60 g weiche Butter
1 Eigelb

Zum Wälzen und Bestreichen

5–6 EL Zucker
1 Eigelb
2 EL Wasser
1 EL Butter

Kirschelee

1 Liter Kirschsafft
1 kg Diamant Gelierzucker für Gelee

 30 Min.  3–4 Std.  40 Min.  1 Brioche, 20 cm Länge

Die Brioche wird im Deutschen oft als „Apostelkuchen“ bezeichnet und aus mehreren, übereinander gestapelten Teigkugeln hergestellt. Wir finden die Brioche als Zopf geflochten allerdings viel schöner – so sieht er auf dem Frühstücks- oder Kaffeetisch wunderschön aus. Dazu gibt's Kirschelee.

1 Brioche

Die Hefe mit dem Wasser und Zucker verrühren. Mehl, Milch, Salz, Butter und Eigelb hinzufügen und in 5–7 Minuten einen weichen und geschmeidigen Hefezopf kneten. Den Teig abgedeckt mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Anschließend vorsichtig kneten und in 4 Portionen einteilen. Diese zu langen, gleichmäßigen Strängen formen und in 4–5 Esslöffel Zucker wälzen.

Den Zopf mit vier Strängen flechten. Den Anfang und das Ende nach unten falten und den Zopf nun in eine gefettete Kastenform (20 cm Länge) legen. Abgedeckt erneut 1–2 Stunden gehen lassen.

2 Zum Bestreichen

Das Eigelb mit 1 EL Zucker und 2 EL Wasser verrühren und den Hefezopf damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 40 Minuten backen. Die Brioche anschließend nach Belieben mit 1 Esslöffel Butter bestreichen.

3 Kirschelee

Den Kirschsafft mit dem Gelierzucker verrühren, aufkochen lassen und bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Gelee heiß in Schraubgläser füllen und sofort verschließen.

Die Brioche mit dem Gelee oder mit Butter und anderen Aufstrichen servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

