

Hier und heute



Schokoladen-Brioche

Mit selbstgemachter Schokocreme gefüllt, wird diese Brioche zur Leckerei. Unser Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie die französische Gebäckspezialität schön locker und saftig wird. Ein Highlight für jedes süße Frühstück!

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa zehn Stück

Zutaten für den Briocheteig

- 280 g Mehl, Typ 405
- 2 Eier (Größe L)
- 20 g Hefe
- 110 g Butterwürfel
- 25 g Zucker
- 3 g Salz
- Etwas Milch

Zubereitung

Mehl, Eier, Hefe, Butterwürfel, Zucker und Salz in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät zu einem Teig kneten. Sobald er glatt ist, den Teig noch weitere zwei Minuten bei niedrigster Stufe kneten. Den Teig abdecken und 45 Minuten ruhen lassen, abermals kneten und weitere 45 Minuten gehen lassen. Nochmals zusammenkneten und in die gewünschte Backform geben.

Jetzt den Teig solange gehen lassen, bis er fast das doppelte Volumen aufweist und sich bei leichtem Druck mit den Fingern weich anfühlt. Vor dem Backen dünn mit Milch bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft circa 16 Minuten backen.

Tipps

- Als Formen eignen sich Briocheformen, Muffin- oder Timbale-Formen. Der Teig kann auch in einer Kastenform gebacken und nachher in Scheiben geschnitten werden.
- Der Teig wird noch besser, wenn er nicht bei Raumtemperatur, sondern über Nacht im Kühlschrank gehen kann.

Zutaten für die Schokoladencreme

- 100 ml Milch
- 20 g Sahne
- Eigelb
- 5 g Stärke
- 15 g Zucker
- 40 g Kuvertüre (70% Kakao), fein gehackt
- 20 g Butter, gewürfelt

Zubereitung

Für die Schokoladencreme Milch, Sahne, Eigelb, Stärke und Zucker vermischen. Unter ständigem Rühren aufkochen und kurz köcheln lassen. Über die Kuvertüre geben, gut vermischen und am Schluss die Butterwürfel gut unterarbeiten. Die Schokocreme mit Folie abdecken und kaltstellen. Die abgekühlte Creme durchrühren und in einen Spritzbeutel geben.

Zutaten für die Schokoladenglasur

- 30 g Sahne
- 50 g Kuvertüre (70% Kakao) fein gehackt

Hier und heute



Zubereitung

Die Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Zwei Minuten stehen lassen, dann gut verrühren und noch warm verwenden.

Fertigstellen Zutaten

- etwas geraspelte Schokolade

Fertigstellen

Sie können die Brioche entweder von unten füllen, so dass man es nicht sieht. Hierfür mit einem Spritzbeutel mit mittelgroßer Tülle die Schokocreame hineingeben. Oder man nimmt den oberen „Kugelteil“ ab und füllt sie darunter mit der Schokoladencreme, dabei die Brioche bei Bedarf etwas aushöhlen.

Wenn alle Brioche gefüllt sind, die Glasur in eine kleine Kaffeetasse füllen und nacheinander den „Kugelteil“ der Brioche darin eintauchen und nach Belieben mit geraspelter Schokolade betreuen.

Am besten frisch genießen.