



Für ca. 15 Cupcakes

Für den Brioche:

80 ml Milch
 80 g Zucker
 25 g Germ (frisch)
 400 g Mehl
 1 Prise Salz
 2 TL Vanillezucker
 Abrieb einer Bio-Zitrone
 2 Bio-Freilandeier
 160 g Butter

Zum Bestreichen:

1 Eidotter
 5 EL Milch

Für das Topping:

250 g Frischkäse
 2 EL Vanillezucker
 1 EL Staubzucker
 12 EL Marmelade

Nach einem Rezept aus „130 Gramm Liebe“ von Renate Gruber

Zubereitung

1. Ansetzen des Vorteigs oder Wie mache ich ein "Dampfl"?

Das war für mich auch schon der schwierigste Schritt! Denn ich muss gestehen, das war mein erstes "Dampfl" (wie man hier in Österreich zum Vorteig sagt) und demnach auch gleich ein totaler Misserfolg. Aber dank zahlreicher Tipps und Tricks meiner lieben Freundin Michi hab ich´s doch noch hinbekommen! Dankeschön dafür :)

Also, wie gelingt der Vorteig? Zuerst 60 ml Milch mit 80 g Zucker kurz erwärmen. Die restlichen 20 ml Milch für später beiseite stellen. Die Milch darf nur lauwarm sein, keinesfalls darf sie heiß sein! Dann kann man das Experiment gleich wieder beenden, denn wird die Hefe zu heiß, wird sie abgetötet und der Teig tut gar nix mehr... Glaubt mir das, ich spreche aus Erfahrung!

Vorsicht: Ist die Milch zu kalt, tut sich ebenso nichts, auch das musste ich mitansehen. Erst, wenn die Milch mit dem aufgelösten Zucker die richtige Temperatur hat, 25 g frischen Germ (das entspricht etwa einem halben Würfel) einbröckeln und verrühren, bis er sich gut aufgelöst hat. Lässt man den Teig nun an einem warmen Ort mit einem sauberen Geschirrtuch zugedeckt stehen, so sollte er in den nächsten 15 Minuten deutlich aufgehen.

2. Inzwischen 160 g Butter mit den restlichen 20 ml Milch kurz erwärmen, bis sie schön weich ist. So kann man auch Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden - Danke, Michi, auch für diesen Tipp!
3. 400 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 TL Vanillezucker, den Abrieb einer unbehandelten Bio-Zitrone und 2 zimmerwarme Eier in eine Schüssel geben.
4. Ist der Vorteig nun gut aufgegangen, wird dieser mit den restlichen Zutaten mit den Knethaken des Mixers kurz verrührt. Dann die Butter-Milch-Mischung dazugeben und weiterkneten bis sich der Teig von der Schüssel löst.



5. **Nun muss der Teig gehen:** am besten über Nacht im Kühlschrank mit Frischhaltefolie zugedeckt.
6. Aus dem Kühlschrank nehmen und kleine, 50 g schwere Kügelchen formen. In die Backförmchen geben, oben drauf noch ca. 10 g schwere kleinere Kugeln setzen. Noch einmal 45 Minuten gehen lassen.
7. Das Backrohr auf 180° C Heißluft vorheizen.
8. **Zum Bestreichen:** 1 Eidotter mit 5 EL Milch verrühren und die Brioche damit pinseln.
9. Ca. 20 Minuten backen.
10. **Für das Topping:** 250 g Frischkäse mit 2 EL Vanillezucker und 1 EL Staubzucker vermischen.
11. **Zum Füllen die Brioche:** Unter dem oberen Kugeln aufschneiden und das Topping mit dem Dressiersack auf die (bereits ausgekühlten) Brioche spritzen. Ich habe die Fülle nun noch mit wunderbar-zarten Rosengelee getoppt. Hier kann man aber auch einfach eine andere fruchtige Marmelade nehmen. Nun das Hütchen wieder draufsetzen, leicht anzuckern und am besten ganz frisch vernaschen.



Gutes Gelingen!