

Einkaufsliste:

Eine Kastenform ca. 20 cm lang

Brioche:

220 ml Milch

7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe

70 g Zucker

490 g Mehl

½ TL Salz

80 g Butter

1 Ei

Brownie:

120 g Zartbitterschokolade

120 g Butter

20 g Backkakao

2 Eier

140 g Zucker

130 g Mehl

200 g Pekannüsse

Außerdem:

1 Eigelb

2 EL Milch

1 TL Butter

1 EL brauner Zucker

½ TL Zimt



So wird’s gemacht:

Milch leicht erwärmen. Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und Milch hinzufügen. 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Mehl, Salz, Butter und Ei hinzufügen und gut verkneten. Teig leicht mit Butter einreiben und abgedeckt an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen.

Kurz vor Ende der Ruhezeit die Browniemasse vorbereiten. Schokolade, Butter und Backkakao in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Eier und Zucker schaumig schlagen, die Schokoladenmasse einrühren. Mehl hinzugeben und gut verrühren.

Kastenform leicht buttern.

Den Hefeteig kurz verkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Den Brownieteig in die Mitte des Rechtecks geben und ausbreiten mit ca. 1 cm Abstand zum Rand. Alle Pekannüsse leicht in der Pfanne rösten.

150 g Pekannüsse hacken und auf dem Brownieteig verteilen.

Den Teig der Länge nach einrollen. Die Rolle der Länge nach in der Mitte einrollen, sodass die einzelnen Schokoschichten zu sehen sind. Die beiden Stränge nach außen klappen und übereinander flechten, sodass ein Zopf entsteht. Den Teig in die Kastenform geben, abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eigelb und Milch verquirlen und den Teig einpinseln. Die restlichen Pekannüsse mit Butter, Zucker und Zimt mit den Händen mischen und auf das Brot streuen.

Das Brot 30 Minuten backen, dann den Ofen auf 160 °C herunterstellen und nochmals 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen, stürzen und in Scheiben schneiden.

https://knusperstuebchen.net

Brioche-Brownie-Babka