



Brioche-Kränze

mit Cheesecake-Füllung

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

1. Für den Teig: Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Salz und Butter hinzugeben sowie Eier und Eigelb zu der Hefe geben. Zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verkneten. Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Teig in 10-12 gleichgroße Teile teilen, von jedem Teil ein kleines Stück als Boden abzupfen und den Rest in zwei gleich große Teile teilen. Den kleinen Boden platt drücken. Aus den zwei Teilen kleine, dünne Stränge formen und übereinander wickeln und eindrehen. Den Zopf um den Boden als Kranz legen. 15 Minuten ruhen lassen.
3. Derweil aus Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker, Eigelben und Stärke die Creme anrühren. Den Boden der Kränze nochmals platt drücken und zwei bis drei Teelöffel Creme in die Mitte geben.
4. Eigelb und Milch verquirlen und die Brioche Kränze rundherum einpinseln. Pistazien, Zucker und Zimt mischen und den Teig bestreuen.
5. Die kleinen Brioche im vorheizten Ofen bei 200 °C Umluft 10 bis 15 Minuten (je nach Größe) goldbraun backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Einkaufsliste

10-12 Teilchen

Für den Teig

- 220 ml Milch
- 25 g Hefe oder 7 g Trockenefee
- 120g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 500 g Mehl
- 1 Msp. Salz
- 150 g weiche Butter + 1TL
- 1EL Milch
- 1Eigelb

Für die Füllung:

- 200 g Mascarpone
- 150g Quark
- 100 g Zucker
- 2 Eigelb
- 20 g Speisestärke
- 2 EL Vanillezucker

Außerdem:

- 30 g Pistazien, ungesalzen, gehackt
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Msp. Zimt

