

Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, den 06.09.2019

Zwetschgen-Brioche mit Zimtcreme

Für 10-12 Stücke

Zutaten:

Für den Briocheteig:

40ml Milch
1/2 Würfel Hefe
110g Butter
250g Mehl (Type 405)
40g Zucker
5g Salz
2 Eier (Größe M)

Für die Füllung:

300g Zwetschgen
40g Zucker
90g Frischkäse
40g weiche Butter
40g gemahlene Walnüsse
3 TL Zimt
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz



Außerdem:

1 Eigelb
eine Muffin-Backform

Zubereitung:

1. Am Tag vorher Milch, Hefe, Butter und Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zur Weiterverarbeitung Zimmertemperatur haben.
2. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erwärmen, Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen. Butter in Würfel schneiden.
3. Hefe-Milch, Mehl, Zucker, Salz und Eier in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verkneten, die Butterwürfel dazu geben und ca. 8 Minuten weiterkneten.
4. Den Hefeteig ca. 2 Stunden abgedeckt gehen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Unser Tipp: den Briocheteig am besten am Abend vorher herstellen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Dadurch entwickelt sich das schönste Aroma.



5. Am nächsten Tag für die Füllung die Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Zucker, Frischkäse, weiche Butter, gemahlene Walnüsse, Zimt, Vanillezucker und Salz verrühren.
6. Den gegangenen Briocheteig noch einmal gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Füllung auf dem ausgerollten Teig verstreichen, die Zwetschgen darüber streuen, alles aufrollen und in Scheiben schneiden.
7. Die Muffins-Backform einfetten, die gefüllten Brioche-Scheiben in die Mulden der vorbereiteten Muffin-Backform setzen und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Das Eigelb verquirlen, die Brioche-Scheiben mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und die Zwetschgenbrioche ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Schmeckt ganz frisch natürlich am besten. Reste möglichst einfrieren, da die Brioche schnell trocken werden kann.