

Kräuterbrioche

Zutaten

Frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Zitronenverbene)

175g Milch

18g Hefe

2 Eier

450g Mehl

75g zimmerwarme Butter

11g Zucker

10g Salz

Zubereitung

Die Kräuter grob hacken und anschließend gemeinsam mit der Milch mixen. Die Milch sollte erhitzt werden, weil sich dadurch die Farbe und der Geschmack der Kräuter besser lösen. In der Milch mit Kräutern die Hefe lösen und die 2 Eier einmixen. Dann kommen 450 g Mehl und danach die zimmerwarme Butter dazu. Anschließend den Zucker und das Salz hinzugeben. Damit der Teig besonders schön aufgeht, sollte das Salz zum Schluss und damit weit weg von der Hefe hinzugefügt werden, da sich diese zwei Zutaten nicht so gut vertragen. Anschließend den Teig mit einem Handmixer rühren und auch mit den Händen durchkneten.

Tipp: Den Teig nicht nur kneten, sondern auch falten, weil dadurch Luftlöcher entstehen und er besser aufgeht.

Danach die Masse zugedeckt rasten lassen. Nach 45 Minuten den Teig in kleine Portionen aufteilen und zu Kügelchen formen. Eine Silikon-Backform mit Butter bestreichen, die Kügelchen reingeben und erneut Butter draufgeben. Für 5 Minuten bei 200 Grad in den Ofen, dann für 13 Minuten bei 160 Grad goldbraun fertig backen. Die Kräuterbrioche eignen sich perfekt als Frühstück mit frischer Butter, als Snack für zwischendurch oder auch als Beilage für Hauptgerichte.