



## BUTTER BRIOCHE

FÜR 4 PERSONEN

---

100 G BUTTER  
425 G WEISSMEHL  
38 G ZUCKER  
120 G EIER  
30 G HEFE  
1 DL VOLLMILCH  
7 G SALZ

---

DIE KALTE MILCH MIT DER FRISCHEN HEFE VERMISCHEN. DAS MEHL MIT DEM WEICHEM BUTTER VERMISCHEN UND DAS SALZ BEIGEBEN. DIE MILCH/HEFE MISCHUNG MIT DEN EIERN UND ZUCKER VERRÜHREN. NUN ALLE ZUTATEN IM SCHLAGKESSEL VERMISCHEN UND ZU EINEM GLATTEM TEIG KNETEN. DEN TEIG AN EINEM WARMEN ORT STEHEN LASSEN, ER MUSS MINDESTENS UM DIE DOPPELTE MASSE AUFGEHEN. ANSCHLIESSEND IN EINE GEBUTTERTE BACKFORM EINLEGEN UND MIT EIGELB/VOLLRAHM MISCHUNG BESTREICHEN. BEI 210°C JE NACH OFEN ZWISCHEN 30-40 MINUTEN BACKEN. AB BESTEN SCHMECKT DER BRIOCHE FRISCH ODER LEICHT GETOSTET.