


# Brioche mit Salsiz und Kräuterquark



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 25 min

 Aktivzeit: 40 min

 Mittel



## Zutaten

für 6 Personen

- 100 g** Bündner Salsiz
- 200 g** Mehl
- 1 TL** Trockenhefe
- 1 Prise** Zucker
- 1 dl** lauwarme Milch  
weiche Butter für die Förmchen
- 75 g** geschmolzene Butter
- 1** Ei
- 2 EL** Rahm  
Salzflocken
- 1 Zweig** Rosmarin
- 1 Zweig** Peterli
- 250 g** Quark
- 2 EL** Olivenöl  
Pfeffer aus der Mühle

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 449** kcal
- 13 g** Eiweiss
- 27 g** Kohlenhydrate
- 32 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

### Backform statt Förmchen

Wer keine kleinen Förmchen hat, kann auch eine kleine Backform nehmen und die gebackene Brioche in Scheiben schneiden.

## Zubereitung

- 1** Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen. Trockenhefe, Zucker und lauwarme Milch dazugeben und alles vermischen. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 2** In der Zwischenzeit 12 kleine Brioche-Förmchen (ca. 0,5 dl Inhalt) mit etwas Butter ausfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Salsiz klein würfeln.
- 3** Salsiz, flüssige Butter und Ei in die Schüssel geben, mit den Knethaken des Handrührgerätes alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nochmals 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

- 4 Aus dem Teig 12 grosse und 12 kleine Kugeln formen. Die grossen auf die Förmchen verteilen und je eine kleine Kugel auf eine grosse draufdrücken. Mit Rahm bepinseln und mit Salzflöcken bestreuen.
- 5 Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) 25 Minuten goldgelb backen.
- 6 In der Zwischenzeit Rosmarin und Peterli fein hacken, mit Quark und Olivenöl verröhren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brioches aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Quark servieren.