Brioches mit Salsiz und Kräuterquark

Meine Wahl.

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 Salzflocken bestreuen.

5 Im vorgeheizten Backofen bei 180 ºC (Umluft 160 ºC) 25 Minuten goldgelb backen.

6 In der Zwischenzeit Rosmarin und Peterli fein hacken, mit Quark und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brioches aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Quark servieren.