

# Brioche mit Eis

## Zubereitet mit: Langnese

ca. 105 min | normal

## Zutaten

für 6 Personen

### Für die Brioche

- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 375 g Mehl
- 1/2 TL Jodsalz
- 75 g Zucker
- 130 ml Milch
- 4 Stück Eier
- 100 g Butter

### Für die Füllung

- 12 Kugeln Cremissimo Solero

### Für das Topping

- 1 Stk. Pfirsich
- 1 Passionsfrucht (Maracuja)

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2379 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 568 kcal |
| Fett: | 21 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 13 g |
| Kohlenhydrate: | 79 g |
| davon Zucker: | 29 g |
| Ballaststoffe: | 2,6 g |
| Eiweiß: | 13 g |
| Salz: | 0,6 g |

## Zubereitung

Zubereitung der Brioche:

1. Im ersten Schritt wird die Hefe mit einer Prise Zucker in einem kleinen Teil lauwarmer Milch aufgelöst.

2. Anschließend das Mehl in eine Rührschüssel sieben und eine Kuhle formen. Hefe, Salz, Zucker und Milch

hinzugeben.

3. Eier dazugeben und zu einem festen Teig verkneten.

4. Die Butter in kleinen Stücken nach und nach dazugeben und weiter verkneten, bis die Butter sich aufgelöst hat.

5. Den Teig in der Schüssel mit einem Geschirrtuch abgedeckt 60 min ruhen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat.

6. Aus dem Teig ca. 6 große (ca. 90 g) und 6 kleine Kugel formen.

7. Die großen Kugeln flach andrücken und einen länglichen Schnitt einritzen und die kleine Kugel in den Schnitt legen.

8. Die Brioche mit genügend Abstand auf ein Backblech legen und mit einem Geschirrtuch erneut eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.

9. Ein Eigelb mit etwas Milch mischen und damit die Brioche bepinseln.

10. Die Brioche im unteren Teil des Backofens bei 160 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 min backen, bis sie goldbraun sind.

Anrichten:

1. Die Brioche abkühlen lassen, zur Hälfte einschneiden und mit Cremissimo à la Solero befüllen.

2. Nach Wunsch können die Brioche mit Früchten serviert werden.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 25 min Gehzeit: 60 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns