

# Briochettes (Mini-Brioche, Frankreich)



**Zubereitungszeit: 45 min**  
**Ruhen: ca. 1 h**  
**Backen: ca. 20 min**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**

**Für circa 30 Stück**

## **Zutaten:**

300 g Mehl  
20 g Hefe  
2-3 EL lauwarme Milch  
1 TL Zucker  
120 g Butter  
2 Eier  
1/2 TL Salz  
70 g Rosinen  
flüssige Butter  
(für die Förmchen)  
1 Eigelb, zum Bestreichen  
Mehl (zum Arbeiten)

## **Zubereitung:**

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch, dem Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt circa 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die flüssige Butter mit den Eiern, dem Salz und den Rosinen zum Vorteig geben und alles mit dem restlichen Mehl zu einem glatten geschmeidigen Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig mit einem Tuch bedecken und 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Circa 30 kleine konische Förmchen oder Briocheförmchen (ca. 5 cm Ø) mit flüssiger Butter ausstreichen. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen, in 30 Portionen teilen, von jeder Portion circa 1/3 der Teigmenge abtrennen und alle Stücke rund formen. Die großen Teigkugeln in die vorbereiteten Briocheförmchen setzen, jeweils eine kleine Vertiefung in die Mitte drücken, mit Eigelb bestreichen und die kleinen Teigkugeln daraufsetzen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen und den Teig nochmals 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Die Brioches mit verquirltem Eigelb bestreichen und im Ofen in 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, die Brioches vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen und servieren.

# Armer Ritter mit Käse und Schinken



**Zubereitungszeit: 20 min**  
**Garzeit: ca. 15 min**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**

**Für 4 Portionen**

**Zutaten:**

2 Eier  
200 ml Milch  
4 große Toastscheiben  
2 Scheiben Kochschinken  
2 Scheiben Butterkäse  
oder Gouda  
3 EL Pflanzenöl  
1 EL Butter

**Zubereitung:**

Die Eier mit der Milch verquirlen und in einen tiefen Teller geben. Die Toastscheiben entrinden und leicht flach drücken.

Den Schinken und den Käse diagonal durchschneiden, sodass Dreiecke entstehen, die in etwa halb so groß sind wie die Toastscheiben. Die Toasts mit Schinken und Käse belegen, diagonal zum Dreieck klappen und mit einem Zahnstocher zustecken.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Butter dazugeben und im heißen Öl schmelzen lassen. Den Toast durch die Eier-Milch ziehen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun braten.

# Besonderer Frühstückstoast



**Zubereitungszeit: 5 min**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**

**Für je 1 Scheibe Toast**

**Zutaten Toast 1:**

Erdbeeren  
Erdnussbutter

**Zutaten Toast 2:**

Honig  
Banane  
Geraspelte  
Zartbitterschokolade  
Zimt

**Zutaten Toast 3:**

Griechischer Joghurt  
Pfirsich  
Passionsfrucht

**Zutaten Toast 4:**

Ei  
Salz und Pfeffer

**Zutaten Toast 5:**

Griechischer Joghurt  
Heidelbeeren  
Minze

**Zutaten Toast 6:**

Avocado  
Kürbiskern  
Zitrone  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Toastscheiben toasten und nach Belieben mit den Zutaten belegen.

Für die Variante mit Avocado das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit einer Gabel zerdrücken.  
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und auf den Toast streichen.