



Beate Stach

E-Mail: stach@glutenfrei-lebenswelt.de

Glutenfrei-Lebenswelt bietet Ihnen folgendes Rezept von "A bis Z" zum Nachbacken an:

Sommerliche Brioches (© S. Stefka)

Zutaten Teig:

100 g Buchweizenmehl 200 g Reismehl 200 g Kartoffelmehl 4 Eier 2 große Prisen Salz 3 Exlöffel Zucker circa 125 ml Milch 1,5% 1 Hefewürfel 150 g weiche Butter Margarine zum Einfetten der Muffinform

Zutaten Glasur:

1 bis 2 Eigelbe 2 Esslöffel Sahne

Backtipps:

Salz und die Mehlsorten in einer großen Schüssel vermengen Eier und Zucker in einer extra Schüssel mit einem Mixgerät schaumig rühren die lauwarml Milch sowie die zerbröselte frische Hefe vorsichtig untermixen zwischenzeitlich Eigelbe und die Sahne für die Glasur in einer Tasse verrühren

Backtipps:

die schaumig gerührte Masse in die Schüssel mit dem vorgemischtem Mehl geben und bei 50 Grad C. im Backofen gehen lassen danach die sehr weiche Butter in die Masse einarbeiten (Rührgerät mit Knethaken) den Teig portionsweise mit einem Esslöffel in die gut eingefetteten Muffinförmchen einfüllen (1/4 der Förmchenhöhe) den Teig circa 50 min erneut bei 50 Grad gehen lassen anschließend die Brioche im vorgeheizten Backofen 180 Grad (Umluft) 10 min backen dann mit einem Backpinsel die Glasur vorsichtig auftragen und abschließend 10 min auf 150 Grad goldbraun backen Guten Appetit!

Guten Appetit!