

# BRIOCHE MIT PRALINES ROSES

## ZUTATEN

### für 1 Briochezopf

500 g Weizenmehl T 480 Universal

5 g Salz

100 g Butter, zimmerwarm

70 g Feinkristallzucker

20 ml Rum 38%

2 Eigelb

42 g (= 1 Würfel) frischer Germ (Hefe)

200 ml Milch, zimmerwarm

Abrieb von 1 Biozitrone



250 g Pralines Roses, gehackt



1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen



Hagelzucker

## ZUBEREITUNG

- Wichtig für Hefeteig: alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, anderenfalls leicht erwärmen.
- Hefe in etwas Milch auflösen (ohne Dampf!). Sämtliche Zutaten der Reihe nach inklusive der aufgelösten Hefe in eine Mixschüssel geben und mit dem Knethaken wie folgt kneten: 3 Minuten bei kleiner Stufe (langsam), danach 7 Minuten bei intensivster Stufe (schnell). Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur 20 Minuten gehen lassen.
- Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 Teigstücke teilen. Diese zu Kugeln schleifen (= rund formen) und zugedeckt nochmals 10 Minuten rasten lassen.
- Die Teigkugeln flach drücken und mit jeweils einer Handvoll Pralines Roses füllen. Gleichmäßige Teigstränge formen. Daraus einen Viererzopf flechten.
- Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen, die Oberfläche mit Wasser befeuchten und nochmals 30–40 Minuten gehen lassen.
- Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze bzw. 170 °C Heißluft vorheizen.
- Eigelb mit Milch verquirlen und die Striezel gleichmäßig damit einstreichen. Mit Hagelzucker bestreuen.
- Im Rohr auf mittlerer Schiene etwa 25 bis 30 Minuten (je nach Größe) backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, eventuell in den letzten Minuten mit Alufolie abdecken.

## PRALINES ROSES-REZEPT

<https://sugarandrose.org/snacks-rosenallerlei/#pralines-roses>



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)