GMUNDNER
KERAMIK
HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Brioche-Nester mit Mohnfüllung

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik

Die Zutaten (für etwa 12-14 Stück):

Für den Teig

- 500 g Dinkelmehl
- ½ Würfel Germ
- 200 ml lauwarme Vollmilch
- 1 Ei
- 100 g weiche Butter
- ¼ TL Bourbon-Vanille
- 1 Prise Salz
- 50 g Rohrohrzucker

Für die Füllung

100 g Mohn
200 g Topfen
50 ml Schlagobers (oder Vollmilch)
80 g Rohrohrzucker
50 g weiche Butter
1 Bio Zitrone, Abrieb
1 Prise Zimt

Für die Glasur

- 4 EL Staubzucker
- 1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten – am besten mit der Küchenmaschine etwa 5 Minuten lang bei kleinster Stufe.
2. Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.
3. Für die Füllung die weiche Butter mit dem Topfen, Zucker, Zitronenabrieb und Zimt gut verrühren. Schlagobers und Mohn unterrühren.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einer Rolle formen und in 12-14 Stücke teilen.
5. Jedes Stück zu einem kleinen Rechteck ausbreiten/ausrollen (nicht zu dünn!). Die Mohnfüllung mit einem Messer auf dem Teig verteilen. Teig der Länge nach einrollen. Die Rolle der Länge nach einschneiden, das obere Ende nicht durchschneiden. Nun ist die Mohnfüllung zu sehen. Die beiden Teigstränge nun im Wechsel übereinander legen und zu einem Kreis zusammenlegen, sodass ein „Nest" entsteht. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
6. Ofen auf 170°C Heißluft vorheizen. Die Nester nach der Ruhezeit mit etwas Milch bepinseln. Im Ofen 20 Minuten goldbraun backen.
7. Die Nester abkühlen lassen. Für die Glasur Zucker mit Zitronensaft verrühren und die Nester damit beträufeln.

Tipp! Dazu passt gut ein Smoothie aus Himbeeren, Bananen, Orangen und etwas Joghurt.