

# Möhren-Brioches

Gebäck » Brioches&Muffins » Brioches

## Zutaten (20 Stück)

- » 500g Mehl
- » 1EL Zucker
- » 1/2TL Salz
- » 100ml Milch
- » 150g Butter/Margarine
- » 1 Würfel Hefe
- » 3 Ei(er)
- » 175g Möhre(n)
- » 1 Eigelb

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

Vorbereitung:

- Möhren schälen und raspeln
- Zutaten auf Zimmertemperatur bringen

Teig zubereiten:

- Mehl mit Zucker und Salz mischen
- Milch und Butter erwärmen
- Hefe in der Milch auflösen
- Hefemischung und Eier mit Mehl verkneten
- 1 Stunde abgedeckt gehen lassen
- Möhren unter den Teig kneten
- Teig in 20 Stücke teilen
- von jedem Teigstück &#8531; abnehmen, zu einer Kugel formen
- restlichen Teig in gefettete Tortelettförmchen geben
- 15min gehen lassen
- Kugeln in die Mitte geben
- Teig mit Eigelb bestreichen
- 15-20min bei 175°C (Umluft) backen
- dazu passt Sesambutter

Nährwerte: 180kcal/E5g/F8g/KH20g pro Stück

angelegt am: 28.08.2002

Rezept-Nr: 52

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke