



Butter- Brioche

Viel Butter und die gekochten Erdäpfel machen den Butterknopf und den flaumigen Striezel einfach einzigartig!



Heißer Tipp

von Bäckermeister Christopher

Wenn im Teig die Butter zu warm wird und beginnt auszutreten, dann sollte der Teig im Kühlschrank stabilisiert werden.

ZUTATEN

für 2 Striezel und 5 Knöpfe

500 g	Weizenmehl Type 480
170 g	Vollmilch
120 g	Butter
100 g	Eier (ca. 2 Stk.)
50 g	gekochte, gepresste Erdäpfel
75 g	Zucker
15 g	Honig
30 g	Hefe
5 g	Salz
1 Stk.	Zitronenschale abgerieben
1 Pkg.	Vanillezucker
70 g	Rosinen (nach Belieben)
	Rum (nach Belieben)

BACKROHR

Das Backrohr vorheizen und Ober- & Unterhitze verwenden



ZUBEREITUNG

Dauer ca. drei Stunden

- Die mehligen Erdäpfel kochen, schälen, passieren und abkühlen lassen
- Die Rosinen waschen, mindestens 3 Stunden in Rum einlegen und anschließend abtropfen lassen
- Aus allen angegebenen Zutaten (außer den Rosinen) einen glatten Teig kneten. Zum Schluss die Rosinen langsam untermischen.
- Der Teig soll glatt sein, seidig glänzen und sich von der Schüsselwand lösen
- Den Teig 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen und anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 50g Portionen teilen
- Diese Teilstücke rund zusammendrehen und 15 Minuten zugedeckt rasten lassen
- Anschließend werden aus den einzelnen Stücken Striezel und Knöpfe geformt (siehe Anleitungen auf der nächsten Seite)
- Die geformten Kunstwerke auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen und abdecken
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen
- Nach ca. 50 Minuten sind die Striezel und Knöpfe optimal aufgegangen
- Nun werden sie mit einem verquirlten Ei bestrichen und mit Hagelzucker oder Mandeln bestreut
- Im vorgeheizten Backofen die Knöpfe für ca. 16 Min. und die Striezel für ca. 30 Min. goldgelb backen