

thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Tannen- baum- Brioche



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
30 Min.



Gesamtzeit
2 Std. 30 Min.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

- | | | | |
|-------------------|---|--------------|--|
| 2 Streifen | Orangenschale, unbehandelt, (à 1 x 4 cm), dünn abgeschält | 10 g | Vanillezucker, selbst gemacht |
| 75 g | Zucker | 3 | Eier, davon 1 Ei verquirlt |
| 30 g | Hefe, grob zerbröselt | 10 g | Orangensaft, frisch gepresst (optional) oder 10 g Rum (optional) |
| 200 g | Milch | 100 g | Butter, weich, in Stücken |
| 550 g | Weizenmehl Type 550 | 50 g | Mandeln, gehobelt |
| ½ TL | Salz | | Puderzucker zum Bestäuben |

- 1.** Orangenschale und Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Hefe und Milch zugeben und **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.
- 3.** Mehl, Salz, Vanillezucker, 2 Eier und Orangensaft zugeben und **Teig**  **/2 Min.** kneten.
- 4.** Butter zugeben, **Teig**  **/3 Min.** kneten, in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Am Ende dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 5.** Teig von Hand nochmals durchkneten, in 16 Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese auf dem vorbereiteten Backblech aneinanderlegen. Zuerst 5 Kugeln in eine Reihe, versetzt 4 Kugeln darüberlegen und mit 3, dann 2 und zum Schluss mit einer Kugel beenden, sodass ein Tannenbaum entsteht. Die letzte Kugel als Stamm mittig unter der längsten Reihe platzieren. Tannenbaum abgedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 200°C vorheizen.
- 6.** Tannenbaum mit verquirltem Ei bestreichen, mit Mandeln bestreuen, 20-25 Minuten (200°C) backen, abkühlen lassen, nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und servieren.