

Kirschen-Brioche



Benötigte Zutaten

Ergibt: 2 Brioche-Brote (je 25 cm lang)

Brioche-Teig

- 500 g Weismehl (Typ 400)
- 12 g Salz
- 40 g Frischhefe
- 40 g Zucker
- 10 g Malzextrakt
- 50 g Wasser
- 200 g Eier
- 140 g Butter, weich

Kirschen-Füllung

- 600 g Kirschen, entsteint
- 40 g Zucker

Eierstreiche

- 15 g Eigelb (1 Stk.)
- 10 g Vollmilch (1 EL)

Brioche-Teig

1. Frischhefe, Zucker, Malzextrakt und Wasser mit dem Schneebesen vermischen, bis alle Zuckerkrystalle aufgelöst sind.
2. Wasser-Mischung, Eier, Mehl sowie Salz in der Küchenmaschine für ca. 7 Minuten auf der ersten Stufe kneten.
3. Weiche Butter dazugeben und weitere 5 Minuten auf der ersten Stufe kneten.
4. Geschwindigkeit der Küchenmaschine auf die zweite Stufe hochschrauben und den Teig 5 Minuten fertig kneten.
5. Teig in eine grosse Glas-Schüssel geben, mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank 10 Stunden ruhen lassen.
6. Anschliessend die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Währenddessen die Füllung vorbereiten.

Kirschen-Füllung

1. Entsteinte Kirschen sowie Zucker in einem hohen Topf zum Köcheln bringen. Frischen Kirschen bleiben so lange im Topf, bis sie etwas weich geworden sind. Gefrorenen Kirschen bleiben so lange im Topf, bis sie aufgetaut und etwas weich geworden sind.
2. Kirschen ohne den ausgetretenen Saft aus dem Topf nehmen, in eine flache Schale (oder Suppenteller) geben und zum Abkühlen in den Tiefkühler stellen. Werden die Kirschen schön flach ausgelegt, kühlen sie im Tiefkühler recht schnell ab.
3. Restliche Kirschen-Flüssigkeit im Topf weiter einkochen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Sofort von der Kochplatte nehmen und ebenfalls abkühlen.

Fertigstellung

1. Zwei grössenverstellbare Cake-Backformen (25 cm Länge) mit Butter einfetten und mit einer feinen Schicht Mehl bestäuben. Wer keine grössenverstellbare Cake-Backformen hat, sollte den Boden der Backform mit Backpapier belegen, da es sonst schwieriger ist, das Kirschen-Brioche nach dem Backen aus der Form zu bekommen.
2. Teig, nach den 30 Minuten Ruhezeit bei Raumtemperatur, in sechs gleich schwere Stücke teilen (ca. 160 g pro Stück) und diese rechteckig ausrollen (Teigdicke: 4 mm; Format: 25 x 10 cm).
3. Auf jedem Teigstück je einen Esslöffel Kirschen-Sirup verteilen.
4. Abgekühlte Kirschen ebenfalls gleichmässig darauf verteilen. Achtung: An der Längskante der Teigstücke (die Seite die ca. 25 cm lang ist) einen ca. 1 cm breiten Streifen ohne Kirschen und Sirup freihalten, damit beim anschliessenden Aufrollen der Teigstücke die Füllung nicht rausgedrückt wird.
5. Die ersten drei Teigstücke aufrollen (die Länge des aufgerollten Teigstücks soll nachher immer noch 25 cm betragen).
6. Stränge etwas in die Länge ziehen (auf eine Länge von ca. 42 cm) und zu einem Zopf flechten.
7. Zopf anschliessend in die Cake-Form legen.
8. Mit den übrigen drei Teigstücken genau gleich verfahren.
9. Beide Cake-Backformen zudecken (mit einem aufgeschnittenen Plastiksäckli oder einem Küchentuch) und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

10. Ofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
11. Für die Eierstreiche Eigelb und Milch zusammen mischen und die Kirschen-Brioche nach Ablauf der 2 Stunden Ruhezeit damit bestreichen.
12. Brioche in den Ofen schieben und 5 Minuten anbacken.
13. Im Anschluss ordentlich Wasser in den Ofen sprühen (z.B. mit einer Sprühflasche), Ofentemperatur auf 200°C (Ober- und Unterhitze) reduzieren und die Kirschen-Brioche ca. 25 Minuten fertig backen. Während des Backens noch drei oder viermal mit der Sprühflasche Wasser nachsprühen.
14. Sofort nach dem Backen die Brioche, mit Hilfe eines kleinen Messers und eines Tortenspatels, aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps

- Es können sowohl frische, als auch gefrorene Kirschen verwendet werden.
- Wenn man das Brioche so gegen 10 Uhr zum Frühstück fertig gebacken haben möchte, beginnt man mit der Zubereitung am besten am Vorabend gegen 20 Uhr.
- Das Kirschen-Brioche kann auch eingefroren werden. Vorgehen: Brioche wie oben beschrieben backen, auskühlen lassen, in Tiefkühlbeutel verpacken und einfrieren. Zum Auftauen: das Brioche ca. 2 Stunden im Tiefkühlbeutel auftauen und kurz vor dem Essen ca. 5 Minuten bei 200°C (Umluft) in den Ofen schieben.