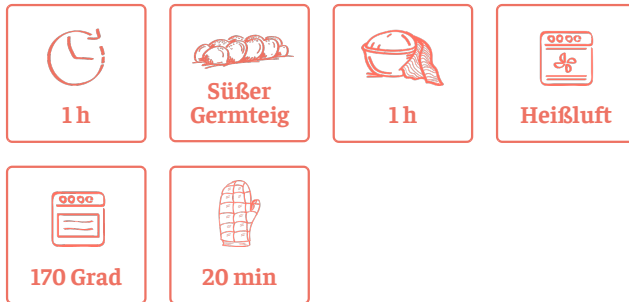


BRIOCHENESTERL

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen süßen Germteig zubereiten. Den Teig danach gut zugedeckt ca. 60 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig danach in 12 Stücke aufteilen und jedes Stück zu einer Kugel schleifen. Die Kugeln danach zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen.
- 3 Die Kugeln mit Hilfe eines Semmeldrückers (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaisersemmel-druecker/>) ganz durchstechen und danach die entstandenen Teile nach Außen drehen. So entsteht eine Blume/ ein Nesterl. Die Spitzen nach Wunsch etwas abrunden.
- 4 Die Nesterl mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Leere Eierschalen-Hälften gut einfetten und in die Mitte der Briochensterl setzen. Danach bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 12 BRIOCHENESTERL

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
620 g	Weizenmehl 700
80 g	Zucker
7 g	Salz
40 g	frische Germ
80 g	weiche Butter

ZUM BESTREICHEN/BESTREUEN

1	Ei
	Hagelzucker