

BRIOCHE CON GELATO

ZUTATEN

Sizilianische Brioche (ca. 15 Stück)

200 ml lauwarme Milch
7 g Trockenhefe oder 15 g frischer Germ (Hefe)
Abrieb von 1/2 Biozitrone
110 g Kristallzucker
1 P. Bourbonvanillezucker oder etwas Vanilleextrakt
100 g Pflanzenöl oder flüssige Butter
500 g Mehl, glatt



Eiscreme

Vanilleeis
Früchte nach Wahl, z.B. Himbeeren, Kirschen
ev. Himbeerpulver zum Einfärben



ev. Früchte oder Fruchtsaucen zur Dekoration

ZUBEREITUNG BRIOCHE

- Alle Zutaten lauwarm mit dem Mixer zu einem geschmeidigen Teig kneten. (Bei frischer Hefe, die Hefe zuvor in der Milch auflösen.)
- Den Germteig zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden auf doppelte Menge aufgehen lassen.
- Teig auf einer bemehlten Oberfläche einmal durchkneten und Teigstücke von ca. 65-70 g abstechen. Die Teiglinge zu Kugeln formen oder zu langen Strängen ausrollen und schneckenförmig aufrollen.
- Die Brioche-Teiglinge auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt nochmals 15-20 Minuten aufgehen lassen.
- Backrohr auf 170 °C vorheizen. Die Brioche im Rohr gut 15 Minuten backen, bis sie an der Oberfläche goldbraun werden.
- Aus dem Rohr nehmen und mit etwas Leitungswasser an der Oberfläche bestreichen. Dieses trocknet durch die Hitze gleich ein, verleiht den Brioche aber eine schöne Farbe.

ZUBEREITUNG EIS (Vortag)

Vanilleeis mit geschnittenen Früchten und Himbeerpulver verrühren und über Nacht wieder tiefkühlen.

BRIOCHE FÜLLEN

Ausgekühlte, aber sehr frische Brioche einmal durchschneiden, Deckel mit Staubzucker bestreuen und mit je drei Eiskugeln füllen. Eventuell mit Fruchtsauce oder Früchten dekorieren.

Selbst gemachtes Roseneis macht die Eisburger zu einer einzigartigen Delikatesse: www.sugarandrose.com/eis/#roseneis
Sofort servieren.

