

FRÜHLINGSBRIOCHE MIT DREIERLEI FÜLLUNG

ZUTATEN

500 g Weizenmehl T 480 Universal, 5 g Salz
 100 g Butter, zimmerwarm
 70 g Feinkristallzucker, 20 ml Rum 38%
 2 Eigelb, 200 ml Milch (zimmerwarm)
 42 g (= 1 Würfel) frischer Germ (Hefe)
 Abrieb von 1 Biozitrone



Nussfüllung:

70 ml Milch, 20 ml Rum
 180 g gemahlene Walnüsse, gerieben
 50 g Kristallzucker, ½ TL Zimt



Topfenfüllung:

350 g Topfen (Quark), mager oder 20%
 100 g Staubzucker, Abrieb von ½ Bioorange



Pistazien-Marzipanfüllung:

200 g Marzipan, 100 g fein gehackte Pistazien
 4 EL Milch, ev. 1 Handvoll Babyspinat



1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen
 Mandelblättchen, Hagelzucker

ZUBEREITUNG

- Milch und Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt und auf Zimmerwärme abkühlen. Die Hefe darin auflösen.
- Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Hefemischung und Ei sowie Zitronenabrieb zufügen und mit dem Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig kneten: 3 Minuten bei kleiner Stufe (langsam), danach 7 Minuten bei intensivster Stufe (schnell). Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden gehen lassen.
- Nussfüllung: Milch aufkochen, Nüsse, Zucker, Rum und Zimt beigegeben, verrühren und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.
- Topfenfüllung: Topfen & Zucker verrühren, Zesten aufstreuen.
- Pistazien-Marzipanfüllung: Marzipan zerbröseln und mit Milch (und ev. Babyspinat) und Pistazien feinhacken.
- Den Germteig in drei Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Fläche etwa 1 cm dick ausrollen. Auf jede Teigfläche eine der Füllungen aufstreichen und aufrollen.
- Die Teigstränge zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Germteig zugedeckt etwa 20–30 Minuten gehen lassen.
- Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Striezel mit der Eimischung bestreichen, mit Mandelblättchen und oder Hagelzucker bestreuen und im Rohr etwa 30 Minuten goldbraun backen.

