MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com

Brioche au pommes - Apfel-Zimt Brioche

Teig:

- 100 g Mehl Type 405
- 120 g Mehl Type 550
- 25 g Zucker
- 1/2 Teel. Salz
- 8 g frische Hefe
- 2 El. lauwarmes Wasser
- 3 Eier Gr. M
- 90 g Butter

Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die Hefe in 2 El. lauwarmem Wasser auflösen und zur Mehlmischung rühren. Die Eier nach und nach hinzufügen und den Teig mit dem Knethaken des Mixgerätes oder der Küchenmaschine fünf Minuten verkneten. Stück für Stück die

Butter unterarbeiten und weiterkneten bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und abgedeckt an einem warmen Ort 2,5 - 3 Stunden auf doppelte Größe gehen lassen. Kurz vor Ende der Gehzeit die Füllung vorbereiten.

Füllung:

- 2 Äpfel (z.B. Cox Orange oder Boskoop)
- 4 Esslöffel Apfelmus (gekauft o. selbstgekocht)
- 6 Karamellkekse oder Spekulatius
- 30 g Butter
- 70 g braunen Zucker
- 1 Teel. Zimt

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Ein Viertel habe ich ungeschält gelassen und in schmale Schnitze geschnitten, die später zur Dekoration dienen. Die Kekse grob zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit dem Zimt und dem Zucker verrühren.

Ein Stück Backpapier bemehlen und den Teig darauf geben. Hier würde ich eine Teigkarte oder einen breiten Spatel empfehlen, denn er ist sehr weich und klebrig. Mit demselben Hilfsmittel nun den Teig auf ca. 25 - 30 cm Durchmesser verstreichen und mit der Zimtzuckermischung und dem Apfelmus beklecksen, darauf die Apfel- und Keksstückchen streuen.

Nun, wiederum mit dem Spatel oder der bemehlten Teigkarte,

den Teig von außen zur Mitte hin klappen. Das ist eine etwas klebrige Angelegenheit, man muss ein wenig schieben und ziehen, aber es muss auch nicht ganz gleichmäßig sein ;-) . Die verbliebenen ungeschälten Apfelschnitze auf dem geschlossenen Brioche verteilen. Danach hebt ihr es mithilfe des Backpapiers in eine Tarteform oder eine andere Backform mit ca. 24 cm Durchmesser und lasst das Brioche noch einmal 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

- 1 Eigelb
- 2 El Milch
- 1-2 El Mandelblättchen

Eigelb und Milch verrühren und das Brioche damit bepinseln. Danach mit Mandelblättchen bestreuen und 25-30 Minuten bei 180 Grad backen.

© MaLu's Köstlichkeiten