



## Brioche à Tête mit Schoko-Waldheidelbeere



Milch, Zucker und Vanillezucker vorsichtig erwärmen und den Germ darin auflösen. Mehl, Dotter, Zitronenschale und Salz hinzufügen und in der Küchenmaschine 3 Minuten kneten. Weiche Butter hinzufügen und nochmals 3 Minuten durchkneten. Den Teig in eine Schüssel füllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig in ca. 20 Stücke teilen. Jeweils eine kleine und große Kugel formen und ineinander drücken, sodass sie miteinander verbunden bleiben. In eine Cupcakeform setzen und die Teigstücke mit einem verquirltem Ei bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und bei 180°C backen. Nach dem Auskühlen aufschneiden und nach Belieben füllen. Am besten mit unserer Waldheidelbeere mit Schokolade!

**Portionen:**

20 Stück

**Zutaten:**

70 g Zucker

200 ml Milch

3/4 Würfel Germ

1 Päckchen Vanillezucker

500 g Weizenmehl

3 Dotter

1/2 TL Salz

100 g Butter

Zitronenschale

1 Ei verquirlt

Hagelzucker

1 Glas STAUD'S Waldheidelbeere mit Schokolade