



BRIOCHE-KRANZ MIT ALPENHAIN CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Zur Zubereitung des Brioche-Teigs lauwarmes Wasser in die Küchenmaschine geben, anschließend die Hefe sowie den Zucker hinzufügen, umrühren und circa 2 Minuten einwirken lassen.
2. Nach und nach das Mehl, das Salz und die weiche Butter hinzufügen, mindestens 5 Minuten rühren lassen, anschließend das Rapsöl hinzufügen.
3. Die Rührschüssel mit dem Brioche-Teig mit einem Küchentuch abdecken und circa eine Stunde lang an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen des Teigs sollte sich in dieser Zeit verdoppelt haben.
4. Den Teig nach der Gehzeit in 16 gleich große Teiglinge teilen und anschließend kleine Kugelchen schleifen.
5. Den Pizzastein zentriert in den Grill platzieren, anschließend auf 210°C indirekte Hitze vorheizen. Dabei die äußeren Gasbrenner aufdrehen und die mittleren beiden Gasbrenner ausgeschaltet lassen.
6. Zwei feuerfeste (Crème Brûlée) Förmchen auf den mit Backpapier ausgelegten Pizzastein stellen, anschließend die Teigkugeln um die Förmchen platzieren.
7. Die Teigkugeln mit einer Mischung aus einem Ei und zwei Esslöffel Milch bestreichen, anschließend bei geschlossenem Deckel circa 20 Minuten lang backen.
8. Die feuerfesten Förmchen entfernen, den Brioche-Kranz auskühlen lassen und die Alpenhain Camembert Creme Natur und Creme Gartenkräuter bereitstellen.
9. Die abgekühlten und gereinigten feuerfesten Förmchen jeweils mit der Camembert Creme füllen, anschließend zurück in den Brioche-Kranz setzen.
10. Zu guter Letzt die schwarzen Oliven hinzufügen und mit Rosmarinzweigen dekorieren.



ZUTATEN

1 Packung	Alpenhain Camembert Creme Natur
1 Packung	Alpenhain Camembert Creme Gartenkräuter
1/2 Würfel	frische Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
1 TL	Zucker
90 g	weiche Butter
570 g	Mehl
2 TL	Salz
1 Ei	Rapsöl
1	Ei
2 Ei	Milch für die Glasur schwarze Oliven Rosmarin