

Brioche-Monster

ca. 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Germteig:

450 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
100 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Dotter (Größe M)
¼ l lauwarme Milch

Mascarpone-Creme:

1 Dotter (Größe M)
2 EL gesiebter Staubzucker
3 EL Mascarpone
3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
Rum
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Füllen und Verzieren:

passierte Himbeermarmelade

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. In ca. 15 gleiche Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. An einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis die Teigkugeln um 1/3 größer sind.

- 3 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

- 4 Die erkalteten Gebäckstücke 1-mal durchschneiden.

5 Mascarpone-Creme:

Für die Creme Dotter mit Staubzucker im warmen Wasserbad aufschlagen und cremig kalt schlagen. Den Mascarpone einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Rum erwärmen und einrühren.

Vom Schlagobers ca. 3 EL für die Augen zur Seite geben. Das Schlagobers unter die zu gelieren beginnende Creme heben.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Auf die Gebäckhälften kleine Spitzen aufspritzen, schräg zusammensetzen und kalt stellen. Die Marmelade in ein Spritztütchen geben und zwischen die Creme spritzen.

Das zur Seite gegebene Schlagobers in ein Spritztütchen geben und Augen aufspritzen. Mit der Marmelade die Pupillen auf tupfen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Kinder die Creme mit dem Saft 1 Orange zubereiten statt mit Rum.