



## *Brioche im Tontopf mit Zucker-Zimt-Glasur*

### Zutaten für 4 Tontopf-Füllungen plus ein kleiner Hefezopf:

Für den Teig:

500 g Saarlandmehl  
5 g Salz  
20 g frische Hefe  
250 ml lauwarme Milch  
50-75 g Zucker  
75 g weiche Butter  
1 Ei

Für die Glasur:

100 g Puderzucker (geseibt)  
3 TL Zimt  
10-15 ml Wasser  
1 Spritzer Zitronensaft

*Zusätzlich: Butter zum Einfetten,  
1 Ei zum Bestreichen*

### Vorbereitung:

1. Wascht die Tontöpfe gründlich aus. Hierfür benötigt Ihr kein Spülmittel. Trocknet sie anschließend gut ab.
2. Pinselt sie nun mit einem Pflanzenöl Eurer Wahl ein.
3. Stellt die Tontöpfe bei 180°C Ober-/Unterhitze für 45 Minuten in den nicht vorgeheizten Ofen.
4. Lasst sie danach bei geöffneter Ofentür auskühlen. Danach sind die Töpfchen fürs Backen bereit.

### Zubereitung:

5. Siebt das Mehl in eine Rührschüssel. Drückt mit der Faust eine Mulde in die Mitte und gebt vorsichtig die lauwarme Milch, den Zucker und die zerbröselte Hefe hinein.
6. Verrührt alles gut. Dann verquirt Ihr das Ei in einer kleinen Schüssel und gebt es anschließend

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*



- zusammen mit den Butterstücken und Salz dazu.
7. Nun müsst Ihr alles mit dem Knethaken Eurer Küchenmaschine oder von Hand gut verkneten. Je besser und länger Ihr knetet, desto luftiger wird der Teig.
  8. Formt aus dem Teig eine Kugel, legt ihn zurück in die Rührschüssel und deckt diese mit einem Geschirrtuch ab. Lasst ihn an einem warmen Ort gehen und wartet, bis der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat.
  9. Während der Gehzeit könnt Ihr die kleinen Blumentöpfe mit Butter einfetten und kleine runde Backpapier-Zuschnitte auf den Boden der Töpfchen legen.
  10. Heizt nun den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
  11. Nach der Gehzeit nehmt Ihr den Teig aus der Schüssel und knetet ihn nochmals auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durch. Formt dann 80 g schwere Kugeln aus dem Teig und setzt diese jeweils in die Töpfchen. Nehmt Euch vom restlichen Teig eine ausreichende Portion für vier kleine Kügelchen weg. Diese setzt Ihr auf die großen Teigkugeln in den Töpfen um diese zu verzieren. Aus dem restlichen Teig könnt Ihr einen kleinen Hefezopf flechten. Hierfür müsst Ihr den Teig länglich flachdrücken und in drei gleichmäßige Stränge schneiden. Nicht bis zum Ende durchschneiden, dann lässt es sich leichter flechten. Lasst den Teig nochmal mindestens eine halbe Stunde gehen.
  12. Bevor es für die Tontöpfchen und den Hefezopf in den Ofen geht, bestreicht Ihr den Teig noch mit einem verquirlten Ei. Jetzt: Ab damit in den Ofen für etwa 15 Minuten!
  13. Der Hefezopf braucht etwa 25 Minuten.
  14. Sobald der Brioche-Teig ausgekühlt ist, könnt Ihr alle Zutaten für die Glasur in einer kleinen Schüssel zusammenrühren und den goldbraunen Teig damit bestreichen.