

8-Korn-Schokoladen-Brioche mit Orangenpunsch



Zubereitungszeit

40 Minuten + mind. 70 Minuten aufgehen lassen + 20-25 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	530 kcal
Eiweiss:	5 g
Fett:	10 g
Kohlenhydrate:	101 g

Zutaten

Brioche

8	Brioche- oder Muffinformen à 6 cm Ø
1	Orange
500 g	8-Korn-Zopf-Fertigmischung
2.5 dl	Wasser
80 g	Crémant-Schokolade
100 g	Zucker
	Butter für die Formen
	Mehl für die Formen

Orangenpunsch

2 dl	Wasser
60 g	Zucker
4	Gewürznelken
2	Sternanis
0.5	Zimtstange
8	Orangen
2 Beutel	Schwarztee

Zubereitung

1. Für die Brioche Orangenschale fein zur Zopf-Fertigmischung reiben. Wasser beigeben und 10-15 Minuten zu einem feuchten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten aufgehen lassen.
2. Schokolade in kleine Würfel schneiden. Orange auspressen. Saft mit dem Zucker zur Hälfte einkochen, abkühlen lassen. Formen buttern und mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig 8 grosse Kugeln à ca. 80 g sowie 8 haselnussgrosse Kugeln formen. In die grossen Kugeln je eine Mulde drücken, diese mit je ca. 10 g Schokoladenwürfel füllen. Schokolade mit Teig umschliessen. Kugeln in die vorbereiteten Formen geben. Zuerst kleine Vertiefungen eindrücken und mit wenig Wasser bepinseln. Kleine Teigkugeln darauf setzen. Teig an einem warmen Ort ca. 40 Minuten aufgehen lassen. Mit dem Orangensirup bepinseln. In den nicht vorgeheizten Backofen schieben. Temperatur auf 180 °C einstellen. Brioche 20-25 Minuten goldbraun backen.
3. Für den Punsch Wasser mit Zucker und Gewürzen aufkochen. Orangen auspressen. Saft zum Punsch geben und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Zu den Teebeuteln absieben und maximal 3 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Orangenpunsch mit lauwarmen Brioche servieren.