

Butterbrioche mit gerösteten Nüssen



Zurzeit

bin ich – passend zum großen Fußballerevent in unserem französischen Nachbarland – irgendwie französisch eingestellt. Nach den Madeleines hatte ich riesige Lust auf eine saftige Brioche und wälzte meine Bücher. In „Süßes Paris“ von Michael Paul (Muss ich euch mal vorstellen, ein wunderschönes Buch!) wurde ich fündig: Eine Brioche Nanterre mit glänzend brauner Kruste lachte mich an.

Natürlich habe ich sie wieder abgewandelt. Statt Mehl 550 habe ich Dinkelmehl Type 630 genommen, da ich fast grundsätzlich mit Dinkel backe. Etwas weniger Butter als im Rezept habe ich auch genommen, wobei es bei dieser Menge auch schon egal ist – die Franzosen sparen mit dieser Zutat einfach gar nicht. Und da ich aus meinen Heidelberger Zeiten noch immer von den Nussbrioches aus der Bäckerei Gundel träume (gibt es am Uniplatz und etwas weiter fast am Ende der Hauptstraße beim Karlsplatz), wollte ich mich selbst mal an solch einer Variante versuchen. Süßer Hefeteig mit gerösteten Nüssen – das ist eine traumhaft leckere Nascherei. Solltet ihr mal in Heidelberg sein, denkt an meine Nussbrioche und nehmt euch mal

eine

mit!

=)



Franz
ösische Backwaren versetzen mich immer augenblicklich nach Paris. Diese Stadt hat für mich eine Leichtigkeit und Lebendigkeit, die sich perfekt in diesem Foto widerspiegelt, dass ich einmal auf einer Brücke bei der Ile de la Cité machen konnte. Musik hört man in dieser Stadt überall und ich finde, sie beschwingt einen, wenn man durch die Straßen schlendert und macht – sofern es gute Musik ist – die Stadt noch schöner. Dieser Musiker war gut und das Pärchen fing ganz spontan an zu tanzen. Reflexartig drückte ich auf den Auslöser und das Foto hängt nun im Großformat über unserem Esstisch und erinnert mich immer wieder an viele traumhafte Tage in meiner französischen Lieblingsmetropole.



Damit

ihr euch ihren Geschmack auf die Zunge zaubern könnt, braucht ihr **für 1 Kastenform:**

250 g Mehl (Dinkel, Type 630)

2 $\frac{1}{2}$ TL Trockenhefe

4 EL Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Salz

4 Eier, leicht verquirlt

200 g Butter

2 EL Wasser

2 Handvoll Nüsse, grob gehackt

1 Ei zum Bestreichen

Das Wasser in eine kleine Schale geben und die Hefe darin an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Die gehackten Nüsse ohne Fett in einem kleinen Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sich Aroma entfaltet. Sie sollten keine schwarzen Stellen bekommen.

In einer Rührschüssel Zucker, Mehl und Salz mischen. Die Hefemischung dazugeben und mit den Knethaken auf niedriger Stufe vermengen. Dann die Eier zufügen, die Masse auf niedriger Stufe mischen und dann 10 Minuten auf hoher Stufe kneten. Beginnt der Teig sich vom Schüsselrand zu lösen, nach und nach die weiche Butter zugeben und weitere 5 Minuten

kneten. Der Teig wird dann schön glänzend und elastisch, ist allerdings generell recht schwer durch die Butter und die Eier. Zum Schluss die gerösteten Nüsse unterkneten.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben, glatt streichen und noch einmal zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Das Ei verquirlen und die Brioche damit bestreichen. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Notfalls die Stäbchenprobe machen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.[nurkochen]



Die Brioche ist perfekt für ein süßes Frühstück mit Konfitüre. Selbst ich lasse da die Butter weg, denn es ist genug davon im Teig. ;)

Habt ein genussreiches Wochenende und lasst es euch gut gehen bei dem herrlichen Wetter, das angekündigt ist!

Eure

Judith



Kleine pelzige Früchtchen,
die niemand wollte und was
aus ihnen wurde: Cremig-
fruchtiges Schichtdessert aus
Kompott, Brioche und
Sahnejoghurt



Ich

liebe den Sommer nicht nur wegen seiner Temperaturen, sondern auch aufgrund der Fülle an Gemüse, Früchten und Kräutern, mit denen er die Küche von Naschkatzen bereichert. Fast alles gibt es zurzeit regional und wenn ich in diesen Tagen über den Markt laufe, dann schwelge ich in den Farben, Formen und Gerüchen all dieser reifen und knackigen Köstlichkeiten. Die lila Zwetschgen lassen mich von Datschi träumen. Die Mirabellen möchten zur Tarte werden, die Brombeeren einfach so im Mund verschwinden. Endlose Möglichkeiten an Marmeladen liegen da auf den Ständen. Eingelegtes Gemüse könnte den Sommer konservieren. Grüne Bohnen, eins meiner Lieblingsgemüse, würde ich mir gerne einfrieren für die kalte Jahreszeit und eine herzhafte Suppe daraus machen, wie meine Oma sie immer kochte.

Ein bisschen traurig macht mich ein Bummel über den Markt jedoch auch, denn all das bleibt bis Mitte des Monats ein Traum. Ohne Küche kann man schlecht Kuchen backen und auf zwei mobilen Herdplatten ist an ausschweifenderes Kochen auch nicht zu denken.

Ich tröste mich damit, dass die Wartezeit bald vorbei ist, der Herbst jedoch erst vor der Tür steht. Den ersten leuchtend orangen Kürbis haben wir schon dekorativ auf den Küchenboden gesetzt und bei Spaziergängen meine ich manchmal, schon einen ersten Hauch von Herbst zu riechen. Es bleibt jedoch noch

genug Zeit, ein bisschen aufzuholen und herrliches Obst vom Markt in der neuen Küche in Glück zu verwandeln.

Ein bisschen traurig macht es mich auch, wenn ich an Gärten oder Feldern vorbei komme und Bäume oder Sträucher sehe, an denen die Früchte und Beeren langsam vor sich hin verkommen und von niemandem geerntet und genossen werden. Was man daraus alles zaubern könnte!

Vor einigen Tagen brachte mein Naschkater solche Früchte mit nach Hause. Seine Ma war am Umziehen und hatte sich davor im Garten ihres Vermieters der zahllosen Pfirsiche erbarmt, die gerade niemand ernten kann. Mein Katerchen kochte daraus zwei riesige Töpfe Kompott, von dem noch ein großes Einmachglas im Kühlschrank steht. Das Kompott schmeckt köstlich mit griechischer Sahnejoghurt, und das inspirierte uns zu einem wundervollen Schichtdessert.



Für

das Kompott braucht ihr:

Pfirsiche

Zucker

Eventuell etwas Wasser

Für 2 Portionen Schichtdessert:

4-6 EL Pfirsichkompott

(es geht auch mit frischen Pfirsichen, fein gestückelt)

4-6 EL Sahnejoghurt
2 große Scheiben Brioche, goldbraun getoastet
(1 paar Tropfen Rum)
1-2 TL flüssige rote Marmelade oder roter Sirup
1 große oder 2 kleine rote Pflaumen

Das Kompott am besten am Tag vorher kochen. Die Pfirsiche dafür halbieren, entkernen und in Würfel oder unregelmäßige Stücke beliebiger Größe schneiden. In einem Topf langsam aufkochen und eine Weile bei kleiner Hitze garen lassen. Mit Zucker nach Belieben süßen.

Die Brioche in Scheiben schneiden und diese toasten, so dass sie goldbraun, aber nicht zu dunkel sind. Mit einem Servierring oder einem runden Glas 4 Kreise ausstechen. (Die Reste aufknuspern.)

In einem schönen Glas alle Zutaten im Wechsel schichten. Zuerst etwas Kompott, dann Joghurt, eine Scheibe Brioche und alles noch einmal von vorne. Die untere Briochescheibe mit ein paar Tropfen Rum beträufeln, wenn man das mag. Als oberste Schicht noch einmal einen Klecks Kompott und Joghurt darauf setzen.

Zum Schluss die Pflaumenstückchen darüber verteilen und alles mit ein wenig rotem Sirup oder Marmelade beträufeln.

Tipp: Am besten frisch schmecken lassen. Die Brioche weicht sonst zu arg durch.[nurkochen]



Ich hoffe, ihr habt Lust, dieses dekorative und sehr leckere Dessert einmal nachzumachen und wünsche euch viel Freude beim Löffeln, Schleckern und Genießen!
Habt genussvolle Frühherbsttage!
Eure Judith

PS: Das Ganze geht auch gut **vegan** mit Sojajoghurt und veganer Brioche oder vergleichbarem süßem Hefengebäck! =)