

Briosch - Brioschkipferl

Zutaten:

10 dag Zucker, 1Ei, 1Dotter, 2 P Vanillezucker, 1/8 l Öl, 1 Tel. Salz, 1kg Mehl, 1/2 l warme Milch, 1 P Germ, Rosinen.

Zubereitung:

Germ zerkleinern, Zucker draufgeben, warten bis Germ flüssig wird. Eier, Öl, Zucker und Vanille gut kneten. Anschließend Mehl, Salz, Milch und Rosinen dazugeben und weiterkneten. Teig in Germteigschüssel geben und gehen lassen.

Briosch oder Kipferl formen, mit Dotter bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Briosch bei 100° mit Umluft backen.

Kipferl bei 150° - 160° mit Umluft backen.

