

# Oster-Hafer-Brioche

🔊 Mittel ⌚ ca. 15 Min.



## Zutaten | 6 Portionen

150 g Hafermehl  
150 g Dinkelmehl (Type 630)  
+ 4 EL zum Bearbeiten  
½ Würfel frische Hefe  
50 g Roh-Rohrzucker  
½ TL Salz  
150 ml lauwarmer Haferdrink  
+ 1 EL zum Bestreichen  
2 Eier (Größe M)  
80 g weiche Butter + 1 TL  
zum Einfetten  
1 Msp. Vanillepulver  
1 Eigelb zum Bestreichen  
1 EL Haferflocken zum  
Bestreuen

## Nährwerte pro Portion

Kohlenhydrate 368 kcal

## Zubereitung

Hafermehl und 150 g Dinkelmehl mit Hefe, Zucker und Salz vermischen. Dann 150 ml Haferdrink, Eier, Butter und Vanillepulver zugeben, alles erst mit den Knethaken eines Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten und elastischen Teig verkneten. Diesen an einem warmen Ort abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend Teig noch einmal durchkneten, in 6 Portionen teilen, diese zu Kugeln formen und in den gefetteten Tortenring blumenförmig setzen. Brioche noch weitere 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Danach Eigelb mit dem restlichen Haferdrink verquirlen und den Teig damit bepinseln. Brioche mit Haferflocken bestreuen. Form in den Ofen schieben und ein feuerfestes Gefäß mit etwas Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Nach ca. 30–35 Minuten Backzeit, die goldgelbe Oster-Hafer-Brioche aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und noch warm servieren.



Eiweiß	43 g
Fett	10 g
Ballaststoffe	18 g
	4,1 g