



Kokos Brioche

6-7 Stück

- 180 ml Kokosnussmilch
- 1 Pck. Trockenhefe (7g) / Ich: ½ Würfel frische Hefe (20g)
- 300 g Mehl
- 2 Teel. Zucker
- 1 Prise Salz/ Ich: ½ Teel. Salz
- 60 ml Milch
- 2 Teel. Öl
- 1 Ei
- 60 g weiche Butter
- Mit etwas Wasser verquirltes Eigelb zum Bestreichen
- Kokosraspeln zum Bestreuen

Kokosmilch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl, Zucker, Salz, Milch, Ei, Öl und Butter in eine Schüssel geben und die Kokoshefemilch dazugießen. Mit dem Rührgerät so lange zu einem glatten Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Zugedeckt ca. eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Briocheformchen fetten oder alternativ eine Muffinform mit Papierformchen auslegen. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und dann in den Formen verteilen. - Mein Teig war sehr weich und ließ sich nicht von Hand kneten und formen. Ich habe ihn einfach mit einem Löffel in die Briocheformchen gefüllt. Ein Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Oberfläche der

Brioche damit bestreichen. Ich habe sie anschließend noch mit Kokosraspeln bestreut. Auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen und frisch servieren.

Tipp von Patrick: 50 g Kokosraspeln in den Teig einarbeiten für mehr Kokosaroma :-)

Himbeer Curd

für ca. 2 kleine Marmeladengläser

- 200 g Himbeerpüree (ohne Samen) (oder Kirschen, Erdbeeren ... ;-)
- 2 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- Saft ½ Zitrone

Früchte fein pürieren. Fruchtpüree zusammen mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben und auf dem Wasserbad bei mittlerer Temperatur erwärmen. Nun 30 Minuten fleißig mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse langsam eindickt. (Wenn ihr ein Küchenthermometer besitzt, haltet die Temperatur zwischen 70-80 Grad). Währenddessen sterilisiert ihr am besten die Marmeladengläser, in die ihr das fertige Frucht Curd füllt und heiß verschließt. Bitte im Kühlschrank aufbewahren!

Quelle: Ich machs mir einfach - einfach lecker: Süßes, Mini-Kuchen, Desserts, Eis und mehr - Patrick Rosenthal