

BRIOCHE MIT PINIENKERNEN / SCHOKI ODER CRANBERRIES



ZUTATEN

200	ml	Milch lauwarm
½	St.	Würfel Hefe, frisch
100	g	Zucker
500	g	Mehl
2	St.	Vanilleschoten, ausgekratzt
1	Msp.	Meersalz
2	St.	Eigelbe
100	g	Butter, weich
1	TL	Zitrone, Abrieb
60	g	Pinienkerne
80	g	Zartbitter Schokoladen Chips
60	g	Cranberries
1-2	EL	Butter zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Die Milch erwärmen, in eine Rührschüssel geben, die Hefe hineinbröckeln und 20 g von dem Zucker dazugeben.
2. Gut vermengen und für 10-15 Min. die Hefe arbeiten lassen.
3. Nun alle restlichen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten, mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1,5 Stunden, oder länger gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Die Pinienkerne, Schokoladen Chips und Cranberries unter den Teig kneten, den Teig in eine gefettete Form, oder eine Papierform geben und erneut 30-40 Minuten, abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Den Teig an der Oberfläche mit einem scharfen Messer, oder einem Teppichmesser, kreuzweise einschneiden. So nimmt man dem Teig die Spannung.
6. Eine halbe Tasse Wasser in den Airfryer gießen. Die Backform nun in den kalten Airfryer stellen und bei 150°C Umluft ca. ca.-20 Minuten backen.
7. Nach 5-10 Minuten Backzeit die Oberflächen mit etwas Butter einstreichen, fertig backen.
8. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.