

Und hier noch ein paar Tipps für Euch:

Brioche - Tipp der Konditorin:

Alle Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Am besten Zimmertemperatur



©Edith Schauflinger

Gib dem Teig Zeit - die braucht er unbedingt. Und ja, es kann sein dass es mal schneller geht und dann braucht er doch wieder länger zum Rasten. Das kann ganz verschiedene Ursachen haben - der Brioche möchte halt einfach mit viel Liebe bearbeitet werden *zwinker*

Schon mal Brioche-Muffins gemacht?
Kugeln à 50 g in Muffinförmchen / Muffinblech geben, backen (ca. 8-10 min), abkühlen lassen, aufschneiden und z.B. mit Parisercreme füllen



www.treffpunkt-gesundheit.at

Osterpinzen:

Teile à 200 g



Teile mit der Schere einschneiden – siehe auch Bild – ruhig richtig reinschneiden, sonst sieht man die Teilung nicht mehr, da der Teig beim Backen schön aufgeht

Neujahrs-Schweinchen:



Gutes Gelingen!!!!
Dein.Coach.Edith