Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



34 BRIOCHE REZEPTE

Zum Frühstück oder als Vesper, es gibt nichts Einfaches und leckeres als eine gute Brioche zu backen. Auf dieser Seite habe ich meine besten Brioche-Rezepte für euch zusammengestellt. Bei vielen Rezepten gibt es auch Tipps und Tricks für die perfekte luftige Brioche.

Ich kann euch nur empfehlen euch ein **Brioche-Grundrezept** auszusuchen und damit alle **Brioche Variationen** oder Hefeteig-Kuchen zu kreieren.

Bestimmt findet ihr hier euer **Lieblings-Brioche-Rezept**... Ich bin gespannt, welches es sein wird!

1- Brioche Basis Rezept

Ich habe 15 Jahre an mein Brioche-Rezept gearbeitet und es ist einfach perfekt. Dieses einfache Brioche-Rezept ist perfekt für Anfänger, für Eltern, die nicht viel Zeit haben, oder für alle, die gerne Brioche essen, aber nicht zu viele Kalorien zu sich nehmen wollen.

Mein **Brioche-Rezept ist schnell zubereitet** und benötigt **nur 60 g Zucker und 60 g Butter**. Es lässt sich gut vorbereiten und sogar einfrieren. Möchtet Ihr loslegen und diese perfekte Brioche backen? Einfach unten klicken.

Zum Rezept: Brioche selber backen

2- Brioche auf Vorrat backen, einfrieren und auftauen lassen

Wenn man ein tolles Brioche-Rezept hat, ist es wichtig zu wissen, wie man es am einfachsten zubereitet, wie man es gut auf Vorrat lagert und wie man es am besten einfriert.

Hier habe ich alle Schritte zum Backen und Einfrieren von Brioche beschrieben. Es kann nichts schiefgehen!

Zum Rezept: Brioche auf Vorrat backen, einfrieren und auftauen lassen

3- Ma Brioche oder Sahne Brioche

Lust auf eine zarte Brioche? Ich habe ein Sahne Brioche Rezept für euch, verfeinert mit Orangenblütenwasser. Ich mag Sahne mit der Milch in meine Brioche Rezept zu geben, um eine zarte Brioche zu bekommen.

Hier findet Ihr auch **viele Tipps für eine perfekte Brioche**.

Zum Rezept: Ma Brioche oder Sahne Brioche

4- Brioche Parisienne

Die typischen kleinen **Brioches Parisiennes** sind nicht so einfach zu backen, wie man denkt. Es gibt zwei Methoden: Schneiden oder Rollen. Welche Methode ist einfacher?

Zum Rezept: Brioche Parisienne

5- Brioche à effilocher

Wenn man den Briocheteig richtig faltet bei der Zubereitung, und so bäckt, kann man direkt einzelne Scheiben aus der gebackenen Brioche abziehen. Und wenn man sie mit Vanillezucker bestreut, schmeckt es auch wunderbar.

Zum Rezept: Brioche à effilocher

6-Original französisches Brioche Rezept

Wie wäre es mit einer weichen Brioche mit einem leichten Kern, die fast wie eine Wolke schmeckt?

Brioche Rezepte gibt es viele und jedes hat seinen eigenen Geschmack. Heute wollte ich euch ein anderes Rezept vorstellen, mit mehr Eiern und Honig statt Zucker.

Was macht das für einen Unterschied? Der Teig geht sehr, sehr gut auf, weil der Zucker schon aufgelöst ist und durch die zusätzlichen Eier wird der Teig elastischer. So kann man den Teig gut falten und er geht perfekt auf.

Zum Rezept: Original französisches Brioche Rezept

7- Sonntags-Brioche

Brioche-Teig ist ein Traum zum Arbeiten und Spielen. Man kann den Hefeteig so leicht formen und falten, dass es ein Kinderspiel ist, ihn so schön zu formen.

Hier zeige ich euch, wie man schöne geflochtene individuelle Brioches macht.

Zum Rezept: Brioche du dimanche matin et goûter (Sonntags-Brioche für das Frühstück oder das Vesper)

8-Brioches feuilletées (Hefe-Blätterteig)

Schon mal daran gedacht, einen **Croissant-Teig aus einem Briocheteig** zu backen? Das ist die Brioche feuilletée. Also ein **Hefe-Blätterteig**!

Diesmal habe ich nicht die Methode des TOUR angewandt, sondern die Butter-Schicht separat zubereitet und das Ganze wie eine Mille-feuille gestapelt.
Die Methode funktioniert gut, aber ich bleibe ein Fan der TOUR-Methode wie bei den Croissants Rezept.

Zum Rezept: Brioches feuilletées (Hefe-Blätterteig)

9-Croissant-Kranz-Brioche

Wieder ein Brioche Feuilletée Rezept, aber mit noch eine neue Technik: die **Roll Methode**. Anstatt den Teig zu falten, habe ich sie zusammen gerollt und Tour gegeben. Schaut mal einfach den Beitrag, es ist einfacher als alle andere Rezepte für Blätterteig oder Croissantteig.

Zum Rezept: Croissant-Kranz-Brioche

10- Gâche mit Rum

Kennt ihr die Gâche? Das ist ein typisches Brioche-Rezept aus Frankreich, das oft mit Rum zubereitet wird. Die Gâche ist nicht so luftig wie eine normale Brioche, sondern eher wie ein Kuchenteig. Aber sie schmeckt köstlich nach Brioche, Vanille und Rum!

Zum Rezept: Gâche mit Rum

11- Gugelhupf Rezept

Der Gugelhupf ist auch eine Art Brioche. Der Teig ist sehr flüssig, aber dafür wird der Gugelhupf super leicht und luftig. Meine Oma hat ihn immer mit in Rum eingelegten Rosinen und Mandeln gebacken. Ich mag meinen Gugelhupf am liebsten mit Schokolade und gerösteten Haselnüssen. Und Ihr?

Zum Rezept: Gugelhupf de ma grand-mère

12- Brioche Saint-Genix

Die Brioche Saint-Genix ist ebenfalls ein typisch französisches Gebäck. Sie ist mit „Pralines roses de Lyons“ gefüllt.
Dabei handelt es sich um geröstete Mandeln, die in Karamell gewälzt werden. Der Karamell wird jedoch vorher mit rosa Farbe eingefärbt, um das typische Aussehen zu erhalten.

Zum Rezept: Brioche Saint-Genix

13- Brioche mit Pistazien und Himbeeren

Eine Brioche kann auch sehr gut aromatisieren werden, zum Beispiele hier mit Pistazien Paste. Ich habe noch kleine Himbeer Crispies hereingeben, weil es einfach so perfekt mit Pistazien zusammen passt.

Hier wurde auch die typische Brioche Backform benutzt! Die Form ist für eine Briocheteig mit 500 g Mehl gedacht.

Zum Rezept: Brioche mit Pistazien und Himbeeren

14- Chinois

In Lothringen findet man in die Bäckerei immer den große „Chinois“. Es ist ein großer Brioche-Kuchen mit Vanille Crème Patissière gefüllt. Manchmal gibt es noch Rosinen oder Schokoladen-Stückchen dazu.

Zum Rezept: Le petit Chinois Alsacien ?

15- Blumen Brioche mit Rosa Pralines aus Lyon

Und hier kann man es wieder sehen, wie einfach den Briocheteig ist. Man kann es wirklich nach Lust und Laune falten, schneiden, drehen und rollen.

Die Füllung ist auch hier die Rosa Pralinen aus Lyons.

Zum Rezept: Brioche-Fleur aux pralines roses de Lyon (Hefeteig-Blumen mit Rosa Pralines aus Lyon)

16- Himbeer-Brioche Schneckenkuchen

Noch einfacher als der Chinois habe ich meinen Briocheteig einfach mit aufgetauten Himbeeren und etwas Zucker gefüllt. So lecker, dass es mein „**Notfallrezept**“ ist, wenn unerwartete Gäste ins Haus kommen. Im Handumdrehen zubereitet und gebacken!

Zum Rezept: Himbeer-Brioche Schneckenkuchen oder mein Himbeer Rollkuchen zum Kaffee

17- Brioche-Schnecke mit Nougat

Statt der kleinen Rolle kann man die Brioche auch in einem Stück rollen. Als Füllung habe ich dekadente „Pralinenmasse“ (Nuss-Nougat-Füllung für Pralinen) genommen. Ein Traum!

Zum Rezept: Brioche-Schnecke mit Nougat

18- King Cake

Auch in den USA wird Brioche gebacken! Diese Tradition gibt es in New-Orleans und kommt aus Frankreich. Diese Kuchen werden Anfang Januar für die 3 Königsfeste gebacken. Im Briocheteig wird ein Fève versteckt, wie bei der Galettes des Rois. Der Briocheteig wird hier mit einer Pekannusscreme und Zimt verfeinert.

Zum Rezept: King Cake für Mardi Gras

19- Französische Beignets

Was passiert, wenn man den Briocheteig in kleine 6-8cm Stücke ausschneidet, frittiert oder im Ofen backt: Man erhält leckere kleine Mini-Berliner/Beignets!

So einfach geht es…

Zum Rezept: Französische Beignets fast wie bei Maman

20- Brioche mit Marzipan und Sauerkirschen

Ich habe es euch bereit kurz erklärt, man kann den Briocheteig endlos aromatisiert. Ich habe extra für die Wintermonate, meine Brioche mit Mini Stückchen Marzipan und große Sauerkirschen verfeinert! Ein Gedicht!

Zum Rezept: Brioche de Noel mit Sauerkirschen

21- Weihnachtsbrioche mit kandiertem Obst

In Frankreich verschenkt und genießt man kandierte Früchte zu Weihnachten. Auch wir tun sie, wie die Italiener, in kleine Stücke geschnitten in unsere Brioche. Ein Rezept für Feinschmecker…

Zum Rezept: Weihnachtsbrioche (Brioche de Noel)

22- Oster-Brioche mit Pralinen

Was macht man mit der ganzen Schokolade zu Ostern? In den Briocheteig, natürlich. …. Dieses Jahr gibt es also Pralinen-Brioche zum Kaffee □□

Zum Rezept: Brioche de Pâques fourrée aux Pralinés (Oster-Brioche mit Pralinen)

23- Wilde Brioche mit Leoparden-Muster

Wer mit seiner Brioche noch ein bisschen angeben möchte, kann sie mit Zartbitterschokolade färben und mit ein Leopard oder Giraffe Muster verzieren. So einfach ist das…

Zum Rezept: Wilde Brioche mit Leoparden-Muster

24- Donuts

Und ja, Donuts werden auch aus Briocheteig gebacken. Die Frage ist nur, mit welchem Geschmack man den Teig aromatisiert und welche Farben man für die Glasur nimmt! Bunt muss es sein!

Zum Rezept: Donuts mit meinem Brioche Rezept

25- Brioche Röllchen mit Pflaumen

Ich liebe Pflaumen (alle Arten) und kann euch wirklich empfehlen, sie in euren Briocheteig zu rollen. Der Teig geht wunderbar beim Backen und die Pflaumen geben dann den Saft ab …. Vorzüglich….

Zum Rezept: Brioche aux prunes (Brioche Röllchen mit Pflaumen oder Zwetschgen)

26- Armer-Ritter-Kuchen mit Brioche und Himbeeren

Wenn man zu viel Brioche hat, oder sie bereit 1 Tag alt und nicht mehr so frisch ist, kann man damit eine Arme Ritter Kuchen zaubern. Ich mag es mit Himbeeren oder mit Schokolade zubereiten.

Zum Rezept: Armer-Ritter-Kuchen mit Brioche und Himbeeren (Gateau de Pain perdu à la brioche et aux framboises)

27- Gebackene Charlotte mit Äpfeln

Auch hier gibt es ein tolles Rezept für Brioche-Reste. Die Brioche Scheiben werden zum Backen der Charlotte verwendet. Zu den Äpfeln nehme ich immer Vanille, aber Zimt oder Tonka Bohnen passen

gut dazu.

Zum Rezept: Charlotte mit Äpfeln (Charlotte aux Pommes)

28- Tarte Tropézienne

Brioche ist auch der Grundteig für den berühmten Tropézienne-Kuchen.

Eine große Brioche wird mit Orangenblütenwasser verfeinert und mit Hagelzucker bestreut. Dann wird es halbiert und mit Vanille-Creme-Mousse gefüllt.

Zum Rezept: Tarte Tropezienne à la Brigitte Bardot..... coquillages et crustacés.....

29- Saint-Tropez-Törtchen mit Zitronen

Um der traditionellen Tropézienne Torte eine leichte Note zu verleihen, verfeinere ich sie gern mit Zitronen. Und als Miniportion ist sie perfekt für ein Buffet...

Zum Rezept: Saint-Tropez-Törtchen

30- Baba au Rhum

Baba au Rum wird auch nach einem Brioche-Rezept zubereitet. Die kleinen Brioches werden in einen aromatisierten Rum Sirup getaucht und anschließend mit Saft und Sahne serviert.

Zum Rezept: Baba au Rhum

31- Stollen à la Aurélie

Für meine Version des Stollens habe ich auch mit meinem Lieblings-Brioche Rezept gearbeitet. Aromatisiert mit Orangenblütenwasser, kandierten Zitrusfrüchten und Melone und in der Mitte ein riesiges Stück Marzipan.

Zum Rezept: Stollen à la Aurélie

32- Roscón de Reyes

Der Roscon de Reyes ist ein Dreikönigskuchen aus Spanien. Er wird auch auf Basis eine Briocheteig gebacken. Den Teig ist auch wie mein Stollen mit kandiertem Obst verfeinern: Orangen udn Zitronen Schalen und kandierte Sauerkirschen. Die Creme ist ein gute Chantilly mit Marscarpone.

Zum Rezept: Roscón de Reyes (Dreikönigskuchen aus Spanien)

33- Blumen-Brioche – das Rezept mit dem Wow-Effekt

Blumen-Brioche zum Ostern Frühstück – der schönste Überraschungsmoment am Tisch

Zum Rezept: Blumen-Brioche – das Rezept mit dem Wow-Effekt

34-Himbeer-Gugelhupf mit Hefeteig

Dafür habe ich einfach mein klassisches Brioche-Rezept genommen, ein paar Himbeeren darin eingerollt und alles in einer Gugelhupfform gebacken. Die Himbeeren waren tatsächlich fast unsere einzigen aus dem Garten. Besonders schön sahen sie nicht aus, aber zum Backen waren sie perfekt und haben einfach himmlisch geschmeckt.

Zum Rezept: Himbeer-Gugelhupf mit Hefeteig

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de