

## **Brioche mit Edelbitter-Zedernüssen**

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten plus 70 Minuten Ruhezeit

Zutaten für ca. 9 Portionen:

500 g Dinkelmehl Type 630

80 g Rohrohrzucker

½ TL Salz

150 ml Sojadrink

½ Würfel Hefe

120 g zimmerwarmer Sojajoghurt

50 g weiche Margarine oder vegane Butter

100 g TAIGA Zedernüsse in Edelbitter-Schokolade

2 EL Sojasahne

Zubereitung:

- 1) Dinkelmehl, Rohrohrzucker und Salz in eine Schüssel geben und vermengen.
  - 2) Sojadrink lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. HefeSojadrink mit zimmerwarmem Sojajoghurt und weicher Margarine zu den trockenen Zutaten geben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine mehrere Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zug ca. 45 Minuten gehen lassen.
  - 3) Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, die Zedernüsse in EdelbitterSchokolade vorsichtig unterkneten. Den Teig in 9 gleichgroße Stücke teilen und jeweils zu einem runden Brioche-Brötchen formen. Die Brioche-Brötchen in eine mit Backpapier ausgelegte Backform setzen und erneut ca. 15 Minuten gehen lassen.
  - 4) Die Brioche-Brötchen vor dem Backen mit Sojasahne bepinseln, dann im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten goldgelb backen.
- Tipp: Besonders lecker schmecken die Brioche-Brötchen lauwarm mit etwas Margarine und / oder Konfitüre bestrichen.