

Für morgens, mittags, abends: Süßes Baguette viennoise

VORBEREITEN

130
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Baguettes

250 g Mehl
40 g Zucker
2 Teelöffel Trockenhefe
1 Ei
120 ml lauwarme Milch
1 Päckchen Vanillezucker
60 g weiche Butter
1 Prise(n) Salz
Zartbitterschokolade
Eigelb zum Bestreichen

Ja, natürlich, klassischerweise isst man das Baguette viennoise morgens und zum Kaffee am Nachmittag. Aber ich finde es so lecker, dass ich es einfach den ganzen Tag über verputzen könnte. Es ähnelt dem Brioche oder unseren Milchbrötchen und man kann es pur mit Butter essen, mit Marmelade bestreichen oder gleich Schokostückchen mit in den Teig geben. Perfekt für den süßen Hunger. Du magst dich auch mal am klassischen Baguette versuchen? [Hier gibt's das Rezept.](#)

- 1 -

Hefe in Milch auflösen. Mehl in eine große Schüssel geben und eine Kuhle in die Mitte drücken. Hefemilch, Ei, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in die Kuhle geben und mit einer Gabel mit dem Mehl vermengen.

- 2 -

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zurück in die Schüssel geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

- 3 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auskleiden.

- 4 -

Schokolade hacken und in den Hefeteig einarbeiten. Teig halbieren. Teigling zu einem Baguette formen. Teiglinge auf Backpapier legen und mit einem scharfen Messer schräg einschneiden. Eigelb verquirlen und auf Baguettes streichen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.