

**(10) Beschonken brioche****Ingrediënten:**

- 500 gr. patentbloem (gezeefd)
- 3 eieren (poule d'houblon)
- 50 gr. poedersuiker
- 20 gr. gist (droog)
- 200 ml. melk (lauw)
- 10 gr. sel du mer
- 300 gr. roomboter
- 200 gr. rozijnen (geweekt)
- 1 ltr. Vattumus pils
- 500 ml. suikerwater (66 gew.%)

**Bereiding:**

- ▶ Meng in een beslagkom de bloem samen met de gist
- ▶ Klop de eieren los in de lauwe melk
- ▶ Spatel de boter door de bloem en voeg zout en poedersuiker toe, meng de ingrediënten tot er een homogeen mengsel ontstaat
- ▶ Voeg rozijnen en de losgeklopte eieren toe en maak het beslag af
- ▶ Vul rvs. eierdopjes met het beslag en laat deze -afgedekt op een warme plaats- rijzen
- ▶ Warm de oven voor op 180 °C
- ▶ Bak de brioche in ca. 45 min. goudbruin
- ▶ Schud de brioche uit de eierdopjes en laat afkoelen
- ▶ Meng in een bokaal het pils met suikerwater en laat hierin de afgekoelde brioche benevelen (½ uur)



Op de plank een zachte, romige kaas en in het glas een Speltbier tripel.

Kaassuggestie: coeur d'Ardenne, Herve les Beau-Prés of le Crameû

*Deze kazen zijn iedere zondagochtend op de streekproductenmarkt te Aubel (B) te verkrijgen.  
www.aubel.be*

