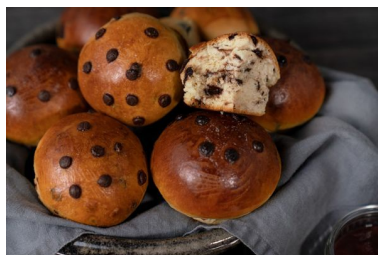


SCHOKOBRÖTCHEN



Super luftig weiche Schokoladenbrötchen (Chocolate bun) wie vom Bäcker. Der Teig besteht aus einem weichen Hefeteig, zu dem noch Vanilleextrakt und Zitronenabrieb gegeben wird. Dies verleiht dem Teig eine tolle, aromatische, frische Note. Zudem ist im Teig noch Backpulver. Dies bewirkt, dass der Teig noch schneller und besser aufgeht (Blitz Teig).

So braucht er nicht lange zum Aufgehen und kann schnell weiterverarbeitet werden.

Dem Hefeteig werden dann noch backfeste Schokoladen Stückchen (Schokodrops) zugefügt. Die bleiben auch nach dem Backen noch knackig und fest. Vor dem Backen werden die Teiglinge noch mit Ei bestrichen, so bekommen sie eine tolle, goldgelbe Farbe.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
18 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORTEIG

Gib die Hefe mit etwas Zucker und dem Wasser in eine Rührschüssel und verrühre sie miteinander. Gib etwa 2 Esslöffel Mehl hinzu und rühre es ein. Lasse den Vorteig 15-20 Minuten an einem warmen Ort aufgehen. Füge die restlichen Zutaten bis auf die Schokodrops hinzu und knete daraus in 8-10 Minuten einen weichen Hefeteig. Füge zum Schluss die Schokodrops hinzu und lasse sie nur kurz einrühren, damit sie nicht schmelzen. Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel.

BRÖTCHEN FORMEN

Teile den Teig in 12 gleichmäßige Portionen ein.



Verwende dazu einen Kucheneinteiler.

Forme die Teigstücke in den Händen zu Kugeln und lege immer 6 Stück mit genügend Abstand auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech.

Verrühre das Ei mit der Milch und bestreiche die Brötchen damit.

Stelle das erste Blech Brötchen in den kalten Ofen. Decke das zweite Blech mit einem Tuch ab.

Stelle den Ofen auf 170°C O/U und backe die Brötchen für 18-20 Minuten darin, bis sie goldbraun sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und bestreiche sie noch heiß mit der flüssigen Butter.

Backe anschließend auch das zweite Blech fertig. Bestreiche auch dieses nach dem Backen mit der Butter.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

TEIG:

- ☐ ½ Hefe (Würfel)
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 30 g Wasser
- ☐ 2 Eigelbe
- ☐ 220 g Milch
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 500 g Mehl 550er
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ 3 TL Backpulver
- ☐ 100 g Schokoladentropfen
- ☐ 80 g Butter (weich)

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ 1 Ei
- ☐ 1 EL Milch

NACH DEM BACKEN:

- ☐ 30 g Butter (flüssig)