

Schokobrotchen

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

105
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

Für den Vorteig

150 g Weizenmehl (Type 550)
30 g frische Hefe
180 ml Milch, lauwarm

Für den Hauptteig

350 g Weizenmehl (Type 550)
3 g Salz
80 g Zucker
1 Ei
80 g Butter in Stücke, weich
100 g Schokoladentropfen, backfest

Für die Eistreiche

1 Ei
1 Schuss Milch

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Schokobrotchen erinnern mich immer an meine Schulzeit. Sowohl in der großen Cafeteria als auch im kleinen Kiosk vom Hausmeister gab es das süße Hefengebäck für wenig Geld. Ich weiß noch genau, wie meine Zwillingsschwester und ich uns über das schokoladige Brötchen gefreut

haben. Es kam häufig vor, dass wir unser Schulessen zu Hause vergessen haben. Also hat eine von uns schnell ein Schokobrotchen zum Teilen organisiert - und schon war die Pause gerettet! Magst du auch so gerne süßes Hefengebäck mit großen Chocolate-Chunks? Dann wirst du dich umso mehr über dieses einfache Rezept für fluffige Schokobrotchen freuen. Hier vereinen sich süßlicher Hefeteig und aromatische Zartbitterschokolade zu einer klassischen Leckerei, die du sonst nur beim Bäcker bekommst. Suchtfaktor: sehr hoch!

- 1 -

Für den Vorteig Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit 150 g Weizenmehl vermischen. Mit einem feuchtem Küchenhandtuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Für den Hauptteig 350 g Weizenmehl, Salz, Zucker, Vanilleextrakt und Ei zum Vorteig geben. Alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten.

- 3 -

Weiche Butter-Stücke zum Teig geben und mit der Küchenmaschine so lange verkneten, bis sich die Butter komplett mit dem Teig verbunden hat.

- 4 -

Feuerfeste Schokodrops kurz unter den Teig rühren. Teig mit feuchtem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

- 5 -

Brötchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten und in 10 Teiglinge teilen.

Schokobrötchen

- 6 -

Teig zu runden Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Küchentuch abdecken und alle Schokobrötchen nochmal 30 Minuten gehen lassen.

- 7 -

Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 8 -

Für die **Eistreiche** das Ei mit einem Schuss Milch verquirlen und die Oberfläche der Schokobrötchen damit bepinseln.

- 9 -

Feuerfeste Schale mit kochendem Wasser auf den Ofenboden setzen. Brötchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.