



Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 15.05.2025

Schokobrotchen aus Hefeteig

Für 9 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

100 ml	Milch
60 g	Zucker
15 g	frische Hefe
30 g	Butter
1	Ei (Größe M)
etwas	Salz
300 g	Weizenmehl (Type 405)
3 geh. EL	Schokotropfen (-drops), Zartbitter

Zum Bestreichen:

1	Ei (Größe M)
---	--------------

Außerdem:

- Backblech
- Backpapier für das Blech
- Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:

1. **Für den Hefeteig** Milch und Zucker in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze handwarm werden lassen. Topf von der Kochstelle nehmen und die Hefe darin auflösen.
2. Milchmischung und Butter in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers auf erster Stufe kurz mischen.
3. Ei, 1 Prise Salz und Mehl 3 Minuten untermischen. Den Teig auf 2. Stufe 5 Minuten glatt kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.
4. Schokoladentropfen kurz unter den Teig kneten.
5. Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
6. Inzwischen ein Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 9 gleich große Teile teilen, zu Kugeln formen, auf das vorbereitete Backblech setzen und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
8. Inzwischen den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
9. **Zum Bestreichen** das Ei in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel verquirlen.
10. Die Teiglinge mit dem verquirlten Ei bestreichen und im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 20 Minuten backen. Brötchen auf einem Gitter auskühlen lassen.