

# Schoko Brötchen



## Zutaten

- 180 g Milch – handwarm
  - 20 g frische Hefe
  - 60 g Zucker
  - 1 TL Vanilleextrakt
  - 500 g Mehl 550er
  - 2 Eier (Größe M)
  - 70 g Butter – weich
  - ½ TL Salz
  - 100 g backfeste Schokodrops
- 
- 1 Eigelb
  - 1 -2 EL Milch



Eva-Maria Möhrle  
Selbst. Direktorin Pampered Chef®  
Selbst. Beraterin Edelschmaus®  
0177 747 11 71  
info@evasgenusswelt.de

## Zubereitung

- Hefe mit handwarmer Milch, Zucker und Vanilleextrakt vermischen, bis sie sich aufgelöst hat. (TM ca. 3 Min/37°/St 2)
- Mehl und Salz mischen. Zusammen mit der Butter und den Eiern in das Hefewasser geben und **5 Minuten** verkneten, bis der Teig geschmeidig ist.
- Nun abgedeckt (z.B. in der Nixe) für ca. **60 Minuten gehen** lassen (oder sich der Teig sichtbar vergrößert hat – kann nach äußeren Umständen länger o kürzer gehen).
- Den Teig auf die Teigunterlage geben und zu einem Rechteck ausrollen Die backfesten Schokodrops darüber verteilen.
- Vorsichtig mit den Händen verkneten, zu einer Rolle formen, davon **12-16 kleine Portionen** abstechen und zu Kugeln formen.
- Diese auf den Stein setzen und abgedeckt weitere **30 Minuten** mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.
- In dieser Zeit den Ofen auf **190° O/U-Hitze** vorheizen.
- Nun die Teiglinge mit dem verquirltem Ei bestreichen.
- Im heißen Ofen ca. **20-25 Minuten** goldbraun backen.
- Vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.