

Schokobrötchen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Backzeit: 18-20 Min.

Für 12 Stück:

Teig

0,5 Würfel Hefe

80 g Zucker

30 g Wasser

2 Eigelb

220 g Milch

1 TL Vanilleextrakt

500 g Mehl 550er

1 TL Salz

3 TL Backpulver

100 g Schokotropfen

80 g Butter (weich)

Zum Bestreichen

1 Ei

1 EL Milch

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/Backen

Teile den Teig in 12 gleichmässige Portionen ein. Forme die Teigstücke in den Händen zu Kugeln und lege sie auf das Backblech.

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

Stelle das Blech mit den Brötchen in den kalten Ofen. Stelle den Ofen auf 17 Grad 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.