

Schokobrötchen wie vom Bäcker

Schokobrötchen frisch vom Bäcker schmecken soooo lecker! Und ihr könnt sie ganz einfach zuhause machen. Mit richtig dicken Schokostückchen drin. Die Kinder lieben diese Brötchen – und wir Großen auch. Übrigens nicht nur zum Sonntagsfrühstück.

Vorbereitung 120 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 140 Min. · 12 Portionen

Zutaten

250 ml Milch
80 g Butter
70 g Zucker
1/2 Würfel Hefe
500 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Schokotropfen

außerdem:

1 Ei + 1-2 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung

1. Gebt 250 ml Milch, 80 g Butter und 70 g Zucker in einen kleinen Topf, bröseln den halben Würfel Hefe hinein und erwärmt das Ganze. Aber VORSICHT! Lasst die Milch-Hefe-Mischung nicht zu heiß werden! Ansonsten ist die Hefe praktisch „tot“ und arbeitet nicht mehr richtig. Erwärmt und rührt das Ganze so lange um, bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben.
2. Vermischt 500 g Mehl und eine Prise Salz in einer Schüssel. Gebt ein Ei dazu und rührt es mit einer Gabel ein. Dann schüttet ihr die Hefemilch dazu und knetet das Ganze zu einem geschmeidigen Teig. Den lasst ihr jetzt, abgedeckt mit einem sauberen Küchentuch, eine Stunde an einem warmen Ort gehen.
3. Erst danach knetet ihr 100 g Schokotropfen gleichmäßig in den Teig und formt aus dem Teig 12 Brötchen. Legt die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und lasst sie nochmal für weitere 15 Minuten gehen. Danach vermischt ihr ein Ei mit ein bis zwei Esslöffeln Milch und pinselt die Brötchen mit dieser Mischung ein.
4. Backt die Brötchen ca. 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze und genießt sie danach am besten ofenfrisch und warm.