



# Schokobrötchen

## Zutaten für 15 Brötchen

Weissmehl	500 g
Butter   kalt	75 g
Salz	10 g
<hr/>	
Vollmilch	250 g
Backmalz	5 g
Kristallzucker	40 g
Hefe   frisch	35 g
Vollei   Ei verquirlt	50 g
<hr/>	
Schokoladentropfen   backfest	130 g



Menge:	15 Brötchen
Backzeit	15 bis 18 Minuten
Backtemperatur:	170 ° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

## Zubereitung:

**1.** Gib das Weissmehl mit der Butter und dem Salz in eine grosse Schüssel und verarbeite die Butterstückchen zwischen Deinen Händen, bis Du nur noch kleine Krümelchen hast.

Füge nun die anderen Zutaten hinzu und vermische alles in der Schüssel, bis Du eine Teigmasse erhältst. Gib die Teigmasse auf Deine Arbeitsfläche und knete sie zu einem weichen, geschmeidigen Teig aus.

Gib diesen zurück in die Schüssel, decke diese mit einem Gärtuch ab und lasse den Teig für 20 bis 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.

**2.** Gib die Schokotropfen in den Hefeteig. Du kannst selber entscheiden, ob Du lieber dunkle oder Milchschokoladentropfen verwenden möchtest.

Lasse den Teig dann für ca. 20 bis 30 Minuten mit einem Teigplastik abgedeckt ruhen.

**3.** Unterteile den Teig in ca. 70 g schwere Stückchen.

Rolle die Teigstücke nun zu kleinen Kugeln. Versuche wirklich, die Brötchen so rund wie möglich zu machen. Decke sie mit einem Teigplastik ab und lasse die Brötchen bei Raumtemperatur für ca. 20 bis 30 Minuten aufgehen.

Bestreiche die aufgegangenen Brötchen nun zweimal mit Eistreiche und backe die Schokobrötchen abschliessend im auf 170 °C Umluft vorgeheizten Backofen für 15 bis 18 Minuten.