

Schokobrötchen

700g Mehl
100g Zucker
100g Butter
Prise Salz
1 Päckchen Hefe
2 Eier
250 ml warmes Milch und etwas Milch zum bestreichen
1 Packung Schokodrops

Umluft auf 160° ca.15-20 Min.

Mehl in eine Schüssel geben, in eine Mulde die Hefe bröckeln und mit etwas warmer Milch, etwas Zucker und etwas Mehl einen Vorteig herstellen.

Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 15 Min. quellen lassen.

Anschließend die restlichen Zutaten in den dem Teig geben und gut verkneten.

Nun nochmal den abgedeckten Teig an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen.

Nachdem der Teig gut aufgegangen ist, mit bemehlten Händen 20-25 Brötchen formen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben, nochmals kurz ruhen lassen, die Teiglinge mit etwas Milch bestreichen. Im vorgeheizten Backofen, je nach gewünschter Bräunung, 15-20 Min backen