

Schokobrötchen Rezept

Zutaten für 6 Stück

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 75 g Butter (weich)
- ½ TL Salz
- 4 EL Schokotröpfchen
- 1 Ei (zum Bestreichen)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Schokobrötchen selber machen - so gehts:

1. Erwärme die Milch mit der Butter, dem Zucker und der Hefe in einem kleinen Topf. Bei maximal 37°C sollte sich die Hefe dabei auflösen. Gib das Mehl mit dem Salz und dem Ei in eine Schüssel. Füge die Hefemilch hinzu und knete alles gut durch.

Zubereitung mit dem Thermomix:

- Gib zuerst die Milch, die Butter, die Hefe und den Zucker in den Mixtopf und erwärme die Mischung 3 Minuten lang auf Stufe 2 auf 37°C. Anschließend gibst du das Mehl, das Ei und das Salz hinzu und stellst deinen Thermomix 3 Minuten lang auf Knetstufe ein, so dass er dir einen geschmeidigen Hefeteig knetet.
2. Gib den Hefeteig in eine Schüssel und lasse ihn für 60 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen.
 3. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
 4. Gib die Schokodrops zum Teig und knete sie gut unter.
 5. Forme runde Brötchen und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Ist der Teig zu klebrig, so öle deine Hände etwas oder gib etwas mehr Mehl hinzu. Lasse die Brötchen nochmal abgedeckt 15 Minuten gehen.

6. Verrühre das Ei mit einem kleinen Schluck Milch und pinsel die Brötchen damit ein.
7. Backe deine Schokobrötchen für ca. 15 - 20 Minuten, bis sie nur ganz leicht Farbe bekommen. Nach dem Backen kannst du sie warm vernaschen oder erst abkühlen lassen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

