

SCHOKOBRÖTCHEN MIT



🕒 Zubereitung: 180 Minuten

🥄 Davon aktiv: 40 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 220 ml Milch (lauwarm)
- 50 g Zucker
- 10 g Trockenhefe
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 80 g Butter (Raumtemperatur)
- 12 kinder Schoko-Bons

FÜR DIE EISTREICHE

- 1 Ei

AUSSERDEM

Backpapier

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig in einer kleinen Schüssel lauwarme Milch, Zucker sowie Trockenhefe vermengen. Die Mischung 10 Minuten ruhen lassen.
- 2 In einer großen Schüssel Mehl mit Salz vermischen. Langsam das Ei, die Milchmischung und die Butter in kleinen Portionen hinzugeben. Den Teig mit den Knethacken eines Handrührgerätes 10 Minuten kneten, bis er glatt und weich ist. Den Teig mit einem Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort 1,5 Stunden aufgehen lassen.
- 3 kinder Schoko-Bons klein schneiden und mit den Händen gut im Teig verkneten.
- 4 Anschließend aus dem Teig 14 gleichgroße Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Küchentuch bedecken und für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 5 Für die Eistreiche ein Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen und leicht verquirlen. Die Bällchen dann mit etwas Eistreiche bestreichen.
- 6 Im vorgeheizten Ofen (200 °C Ober-/Unterhitze oder 185 °C Umluft) die Bällchen 10 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Portionen: 14

Pro Portion: 65 g / 228 kcal

