

Schokobrötchen

Zutaten:

500 g Mehl (550er)
1 Päckchen frische Hefe
125 ml Milch
125 ml Wasser
3 EL Zucker
Prise Salz
50 g Butter
1 Ei

150 g Schokotröpfchen (z.B von Ruf)

Zum bestreichen, 1 Ei vermennt mit 1 EL Milch und etwas Zucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten, außer Schokotröpfchen, einen Hefeteig herstellen, dann erst die Schokolade zufügen.

Den Teig gut 60 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig 80g Stücke abwiegen und jeweils zu einer Kugel formen.
Die Teigstücke wieder eine gute Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 180° Ober und Unterhitze vorheizen.

Nun die Teiglinge mit der Eimilch bestreichen ca.20 Minuten backen,
etwas im Blickkontakt bleiben, denn zum Schluss werden die Brötchen
schnell zu dunkel.