



# Schokobrötchen

Zeit gesamt  
1h 40minZubereitungszeit  
20minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Milch                | 220 ml  |
| Hefe, frisch         | 1 St.   |
| Butter               | 80 g    |
| Eier                 | 2 St.   |
| Crème fraîche        | 100 g   |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g   |
| Salz                 | 0.25 TL |
| Schoko-Tropfen       | 150 g   |
| Öl zum Einfetten     | 1 EL    |
| Zucker               | 90 g    |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Von der Milch 2 EL abnehmen und beiseitestellen. Übrige zimmerwarme Milch, zerbröckelte Hefe und Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Min./Stufe 1/37 °C erwärmen. Butter in Stücken, 1 Ei, Crème fraîche, Mehl und  $\frac{1}{4}$  TL Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Hefeteig in eine Schüssel füllen und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen und eine ofenbeständige, mit Wasser gefüllte Form auf den Backofenboden stellen.
3. Schoko-Tropfen zum Teig dazugeben und gleichmäßig von Hand unterkneten. Eine Auflaufform einfetten. Übriges Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Teig in 16 gleich große Portionen teilen, zu Brötchen formen und nebeneinander in die Auflaufform setzen. Eigelb und restliche Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen. Brötchen mit Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen und ca. 30 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter ca. 20 Min. abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 256 kcal |
| Kohlenhydrate  | 36 g     |
| Eiweiß         | 5 g      |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 10 g     |