



Schokobrötchen

auf dem großen Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 220 ml warme Milch
- 1 Hefe (frisch)
- 100 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 100 g Creme Fraiche
- 500 g Mehl Typ 550
- 150 g Schokotropfen

So wird's gemacht

- Von der Milch, 2 EL abnehmen und beiseite stellen
- Die übrige Milch, Hefe und Zucker in dem Mixtopf 3 Min. | 37°C | Stufe 1 erwärmen
- Butterstücke, Ei, Creme Fraiche, Mehl und ¼ TL Salz hinzufügen und 2 Min. Knetstufe zu einem straffen Teig kneten
- Den Hefeteig im Mixtopf zugedeckt 30 min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Den Backofen auf **200 ° C vorheizen**
- Schokotropfen zum Teig dazu geben und gleichmäßig von Hand unterkneten
- Die großen Ofenzauberer plus fetten .
- Den Teig in 16 gleichgroße Portionen teilen und zu Brötchen formen und nebeneinander in den großen Ofenzauberer® legen setzen
- Das Eigelb und die restliche Milch in der kleinen Elfe verquirlen.
- Brötchen damit einstreichen und **30 Min.** backen
- Anschließend auf dem Kuchengitter abkühlen lassen