



Fluffiges Osterbrötchen-Rad

Zauberkasten plus

Das brauchst du dafür:

- 500 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 60 g Zucker
- 1 kg Mehl
- 100 g weiche Butter
- 1 Ei
- Prise Salz
- 1 Prise süße Verführung
- 75 g Schokotröpfchen
- Omas Butteröl und Mehl für die Form

Muster:

- 100 ml Wasser
- 75 g Mehl

Glasur:

- 4 EL Milch
- 1 EL Zucker

So wird's gemacht:

- 500 ml Milch und 60 g Zucker im TM Rührstufe 2 verrühren und anschließend Hefe hineinbröckeln und 4 Min. | 37 °C Stufe 2 | erwärmen und anschließend für 5 Min. ruhen lassen.

Ich verwende ab dem nächsten Schritt eine Küchenmaschine

- Mehl in einer große Rührschüssel sieben, Butter in Stückchen (Tipp – mit der groben Reibe ist das super) zufügen, Hefemischung, Ei und 1 gute Prise Salz, Süße Verführung zugeben.
- Anschließend mit dem Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen glatt verkneten.
- 1/3 des Teiges abnehmen und Schokotröpfchen darunterkneten .
- Beide Teige getrennt zugedeckt (große und kleine Nixe) an einem warmen Ort **für 45 – 60 Min.** gehen lassen bis sich die Teige verdoppelt haben.
- Hefeteig ohne Schokolade auf der Teigunterlage zu einer Rolle formen. In 12 gleich große Stücke teilen und Kugeln formen. Die Teigkugeln auf dem großen Ofenzauberer plus dicht an dicht, einen eiförmigen Kranz legen (Mitte frei lassen)
- Dann den Schokoteig zu einer Rolle formen , in 7 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Kugeln dicht an dicht in die Mitte des Kranzes legen.
- Kranz zugedeckt für ca. 15 Min gehen lassen.
- Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.**
- 75 g Mehl und ca. 100 ml Wasser zu einer dicken Paste verrühren, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kreuze auf die Buns spritzen.
- Buns im Ofen bei 200 °C Ober- /Unterhitze für 20 – 25 Min. backen.
- 4 EL Milch und 1 EL Zucker aufkochen. Buns damit bepinselnd und auf einem Gitter abkühlen lassen.