







Schokoecken (Brötchen)

Süße Schokobrötchen zum Frühstück

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

- 1 Vorbereiten:**
Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.
- 2 Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.
- 3** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und die Schoko-Tröpfchen gleichmäßig unterkneten. Den Teig halbieren und auf leicht bemehlter Fläche zu 2 runden "Fladen" (Ø etwa 18 cm) ausrollen. Jeden „Fladen“ in 6 "Tortenstücke" schneiden. Die Teigstücke auf das Backblech setzen und nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
- 4** Eigelb mit Milch verrühren und die Brötchen damit bepinseln. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Schokoecken auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

5 EL Milch

125 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

125 g Speisequark (Magerstufe)

150 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

