

Süße Bären-Brötchen

Frühstücksbrötchen mit Schokoladenfüllung.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch

50 g Butter oder Margarine

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

etwa 1 EL Milch

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit

Schokoladen-Geschmack

1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Butter oder Margarine und Kuvertüre fix darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und warme Milch-Fett-Kuvertüre-Mischung hinzufügen. 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.

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Zu einer Rolle formen und in 9 gleich große Portionen teilen. 8 Stücke davon gleichmäßig mit Kuvertürechips füllen, zu Kugeln formen und auf das Backblech legen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Das übrige Teigstück in 8 gleich große Stücke aufteilen. Diese zu Kugeln formen, halbieren und als Ohren an die Teigstücke drücken. Die Brötchen flach drücken und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 5 Die Figuren mit Milch bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Die Bären-Brötchen mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 6 **Verzieren:**
Mit Zuckerschrift Ohren, Augen, Mund und Nase aufmalen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Bären-Brötchen sind ohne Zuckerschrift einfriergeeignet. Nach dem Auftauen am besten etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken und dann verzieren.

