




Vegane Schokobrötchen

Hefebrotchen vegan mit Schokostückchen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
300 ml Mandeldrink
50 g vegane Margarine
500 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
½ TL Salz

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Mandeldrink

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob hacken. Mandeldrink in einem kleinen Topf erwärmen und die Margarine darin zerlassen. Backblech mit Backpapier belegen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und das warme Fett-Mandeldrink-Gemisch hinzufügen und alles kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und dabei die Kuvertürestückchen unterarbeiten. Teig zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen. Den Teig in 12 gleich große Tortenstücke teilen und diese auf das Blech legen. Die Brötchen nochmal so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann mit dem Mandeldrink bestreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

- 4 Die Brötchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brötchen sind einfriergeeignet.

