

Rezept

Fluffige Schokobrötchen

Ein Rezept von Fluffige Schokobrötchen, am 28.06.2026

Zutaten

170 ml Milch	½ Würfel frische Hefe (ca. 21 g)
1 Pck. Vanillezucker	370 g Dinkelmehl (Type 630)
100 g Schokotropfen (zartbitter)	1 TL Salz
1 TL Bio-Orangenschale	2 EL Zucker
30 g zimmerwarme Butter	2 Eier (M)

Ausserdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Hefe und Vanillezucker einrühren.
2. Mehl, Schokotropfen, Salz, Orangenschale und Zucker in einer Rührschüssel vermischen. Eine Mulde mittig in die Mehlmischung drücken und die Milch-Hefe-Mischung hineingießen. Mit etwas Mehl vom Muldenrand verrühren und alles ca. 20 Min. ruhen lassen.
3. Butter und 1 Ei zugeben und alles zuerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. zugedeckt gehen lassen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwölf gleich große Stücke teilen. Teigstücke in der hohlen Hand rund rollen und mit der Naht nach unten auf einen Bogen Backpapier setzen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 45 Min. ruhen lassen.
5. Inzwischen Backofen auf 160° vorheizen. Übriges Ei verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen. Die Schokobrötchen im heißen Ofen (2. Schiene von unten) in 20-25 Min. hellbraun backen. Warm genießen oder auf einem Rost auskühlen lassen.