

Milchbrötchen mit Schokodrops

Fluffig locker sind diese Milchbröchten auf Dinkelbasis mit Schokodrops. Statt Mandelmilch lässt sich natürlich auch Kuhmilch oder Sojamilch verwenden. Anstatt der Drops in den Teigling ein Stückchen einer Tafel Schokolade reinlegen, einfach variieren und ausprobieren!

250 g Mandelmilch

40 g Hefe **2 Min./37°/Stufe 1,5** erwärmen.

550 g Dinkelmehl, 630

1/2 TL Salz

30 g Rapsöl

1 TL Honig

1 Ei, Gr. M hinzu und **2 Min./Teigstufe** verkneten.

Aus diesem Teig 16 Teiglinge abstechen. Etwas auseinander drücken und mit ein paar backfesten Schokodrops oder einen Stückchen Schokolade füllen, wieder zusammen drücken, zu einer Kugel formen und noch ein paar Schokodrops von aussen dran drücken. Alle auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Wasser besprühen und für **ca. 20-25 Min./200° Ober-/Unterhitze** backen. Am Ende nochmals einsprühen und kurz mit einem Handtuch bedeckt auskühlen lassen. Nach warm servieren!

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de