

Saftige Schokobrötchen

Schokolade geht immer oder? Schokobrötchen sind der Renner, schmecken zum Frühstück, zum Kaffee oder für unterwegs. Schon probiert?

275 g Milch

30 g Hefe

25 g Zucker **3 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

750 g Dinkelmehl 630er

3 Eier

100 g weiche Butter

1 TL Salz **3 Min./Teigknetstufe**. Anschließend den Teig auf eine *Teigunterlage* geben und für 15 Min. ruhen lassen.

Nun den Teig mit dem *Teigroller* ausrollen großflächig, rechteckig. Mit

2 -3 handvoll (nach belieben) backfeste Schokodrops bestreuen und mit dem *Teigroller* etwas festrollen. Dann längsseits aufrollen und mit einem *Nylonmesser* in 12 – 14 Stücke teilen.

Die einzelnen Teiglinge falten & schleifen, dann auf den *Pampered Chef® Zauberstein* setzen. Nun auf die unterste Schiene in den Backofen schieben und für **25-30 Min./190°C Ober-/Unterhitze** backen. Abkühlen lassen und servieren.

Kulinarische Grüße, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

