

# FLUFFIGE SCHOKO-MILCHBRÖTCHEN OHNE EI

## FLUFFIGE SCHOKO-MILCHBRÖTCHEN OHNE EI

Süßes Hefengebäck und ich sind ja nicht immer die besten Freunde - es gibt so Sachen wie den Elsässer Gugelhupf die ich super gerne mag, oder natürlich Pull Apart Breads und Monkey Bread. Und Milchbrötchen! Vermutlich beschränkt sich meine Abneigung eher auf Pflaumenkuchen mit Hefeteig... das wird sich wohl auch nicht mehr ändern. Wie auch immer - süße Brötchen sind lecker und diese super fluffigen Schoko-Milchbrötchen ohne Ei haben nicht nur mir sondern auch Bessere Hälfte und ganz besonders dem kleinen Mann geschmeckt. Schnell gemacht, wunderbar weich und fein schokoladig - da mag man mehr als einmal zugreifen! Die Idee zum Rezept habe ich übrigens bei Janke's Soulfood gefunden und nur minimal abgewandelt. Es war eines der wenigen Rezepte für Schokobrötchen bei dem kein Ei im Teig landet. Ich habe die Schokolade allerdings minimal anschmelzen lassen und so durch und durch schokoladige Milchbrötchen gezaubert.



### ZUTATEN FÜR CA. 20 SCHOKO-MILCHBRÖTCHEN OHNE EI:

500g Weizenmehl, Typ 405

100g brauner Zucker

7g Trockenhefe

10g Salz

100g Butter + etwas für die Form

300g Milch (hier fettarm) + 2 EL

100g Schokotropfen, Zartbitter

#### ZUBEREITUNG:

Mehl, Zucker, Hefe, die Schokotropfen und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.

Die Milch in einen kleinen Topf geben und sanft erwärmen. Wenn sie lauwarm ist vom Herd nehmen und die klein gewürfelte Butter dazu geben. Die Milch-Butter-Mischung muss warm aber auf keinen Fall heiß sein. Die Milch in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und den Teig sofort auf kleiner Stufe kneten. Durch die Wärme schmelzen die Schokotropfen leicht an, ein kleiner Schokokern bleibt aber erhalten.



Den Teig 45 Minuten gehen lassen, auf der Arbeitsfläche mehrfach falten und nochmals 60 Minuten gehen lassen.





Eine runde Tarteform oder Panpizzenform\* mit Butter einfetten. Vom Teig Aprikosen große Stücke abzupfen, sanft rund formen und in die Form setzen. Die Teiglinge dürfen ruhig etwas Abstand zueinander haben.



Die Schoko-Milchbrötchen nochmal 30-40 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Brötchen vorsichtig mit Milch einpinseln.





Die Brötchen für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Wenn sie fertig sind werden sie aus dem Ofen geholt und mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt zum Auskühlen beiseite gestellt.

Sie schmecken allerdings warm genau so gut wie kalt - es steht euch also jederzeit frei zu naschen.



Greift zu und genießt eure Schoko-Milchbrötchen!





© katha-kocht!