



# Schokobrötchen

- ca. 10- 12 Stück

## Zutaten:

- 60g Margarine
- 265ml Milch
- 450g Mehl
- 50g Zucker
- ½ Pck. Frische Hefe
- Prise Salz
- 100g Schokodrop

## Zubereitung:

1. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben.
2. Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen und die Margarine schmelzen lassen.
3. Die trockenen mit den flüssigen Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
4. Den Teig für 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Danach die Schokodrops unter den Teig kneten und in gleich große Stücke teilen.
6. Die Stücke zu Kugeln formen und direkt aneinander in eine Backform legen.
7. Erneut 20 Minuten gehen lassen.
8. Brötchen mit Milch bestreichen und backen.



Ca. 2 Stunden



Umluft (180°)

15- 20 Minuten



UNSERE REZEPTE FINDET IHR IN  
KIJU SOEST ZUM DOWNLOAD

