

Milchbrötchen

Mit schokoladiger Füllung



Zutaten:

250 g lauwarme Milch
20 g Hefe
50 g Zucker
1 Prise Salz
500 g Weizenmehl Typ 550

Füllung:

10 Kinderriegel

Zum Bestreichen:

1 Ei
1 EL Milch oder Sahne
1 EL Butter

Zubereitung :

Hefe und Zucker in der warmen Milch auflösen (im TM/ 3 Min./37°/Stufe 2)

Alle weiteren Zutaten zugeben und verkneten (im TM 3 Min. Teigstufe)

Teig in einer geschlossenen Schüssel an einem warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen.

Teigunterlage leicht bemehlen und den Teig in 10 gleich große Stücke teilen .

Jedes Teil oval ausrollen und auf das untere Ende einen Kinderriegel legen.

An der oberen Seite mit dem Nylonmesser Streifen in den Teig schneiden .

Von der Schokoladenseite her aufrollen so dass die Streifen nach oben liegen.

Auf den leicht gemehlten Zauberstein legen.

So mit allen andere Teilen fortfahren.

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen , in dieser Zeit die Brötchen mit einem Küchentuch abgedeckt nochmal gehen lassen.

Ei Mit Sahne oder Milch verquirlen und die Brötchen damit bepinseln.

Dann ca. 20-25 Minuten backen.

Auf ein Kuchengitter geben zum Abkühlen und noch warm mit flüssiger Butter bestreichen.

TIPP:

Die Hälfte des Teiges vor dem Ruhen lassen mit einer Handvoll Rosinen verkneten

Nimmt man Rosinen dann die Brötchen rund schleifen und auf den Stein legen.

Können auch ohne Füllung zubereitet werden .

