



Schoko- Boller

ZUTATEN FÜR 10–12 STÜCK:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 Würfel Frischhefe
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
- 600 g KÜCHENSTOLZ Mehl +
etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 150 g EXCELSIOR
Zartbitterschokolade
- 100 g LANDFEIN Butter (weich)
- 200 ml LANDFEIN Milch (lauwarm)
- 3 EL BIO SONNE Rohrzucker
- 2 EL LANDFEIN Schmand
- 1 TL Salz
- 2 EL LANDFEIN Butter
(zum Bepinseln)

ZUBEREITUNG:

1. Die Hefe zusammen mit dem Zucker und Vanillinzucker in der warmen Milch auflösen – das Gemisch zusammen mit Butter, Salz und Schmand unter das Mehl rühren.
2. Erst dann die Eier nacheinander unterkneten – den Teig insgesamt mindestens 10 Minuten kneten (sollte der Teig noch zu klebrig sein, ein bis zwei Löffel Mehl zusätzlich hinzufügen).
3. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Schokolade klein hacken.
4. Nach Ablauf der Ruhezeit die Schokostücke behutsam von Hand unterkneten, den Teig in zehn bis zwölf gleich schwere Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln formen.
5. Im Anschluss in einer leicht gefetteten Auflaufform platzieren und abgedeckt eine weitere halbe Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
6. Währenddessen den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und die übrige Butter schmelzen.
7. Die süßen Brötchen an der Oberfläche mit Butter bepinseln und für 20–25 Minuten goldbraun backen.