

Fluffige Milchbrötchen mit Schokolade

Milchbrötchen sind ja so schon lecker, vor allem, wenn sie fluffig-zart und weich sind! Dann noch mit ganz viel Schokolade, da scheitert jede Diät!

Für 6 bis 8 Milchbrötchen benötigt ihr folgende

Zutaten für die Milchbrötchen:

300g Mehl
130ml Milch
18g frische Hefe
1 Ei
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 TL [Vanillearoma](#), alt. 1 Pck. Vanillezucker
40g Zucker
40g weiche Butter
1 Prise Salz
etwas Öl zum bestreichen
8 gehäufte TL Nuss-Nougatcreme
100g backfeste Schokodrops

zum Bestreichen und für die Deko:

1 Ei
etwas Milch
geschmolzene Schokolade



Zubereitung der Milchbrötchen:

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde formen. Milch leicht handwarm erwärmen und in die Mulde füllen. Hefe hinein bröseln, etwas Zucker dazu geben und mit einer Gabel verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat. Die Mulde nun mit Mehl vom Rand bedecken, Schüssel abdecken und den Vorteig 20 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den restlichen Zucker, Salz, Vanilleextrakt, Puddingpulver und das Ei zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 2 bis 3 Minuten verkneten. Jetzt die weiche Butter dazu geben und den Hefeteig 10 Minuten kneten lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Schüssel und Teiglinge mit Öl bestreichen, Teiglinge in die Schüssel zurück legen, abdecken und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, das Teigvolumen sollte sich verdoppeln.

Sobald der Teig der Milchbrötchen sich mindestens verdoppelt hat, wird er auf die Arbeitsfläche gegeben und zu acht gleichmäßig großen Portionen geschnitten. Die einzelnen Portionen zu Kugeln schleifen und nochmals abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen, bevor diese ausgerollt und gefüllt werden.

Eine Kugel nehmen und mit dem offenen Schluß nach oben auf die Arbeitsfläche legen, etwas flach drücken und mit einem Teigroller oval, auf eine Größe von etwa 15x12cm ausrollen. Auf das untere Drittel einen gehäuften TL Nutella und einige Schokodrops geben und den Teigling aufrollen. Hierzu zuerst das untere Ende über die Schokolade klappen, dann die Seiten zur Mitte einfallen und aufrollen. Im Video über die Milchbrötchen seht ihr dies nochmal ganz genau.

Die Teiglinge nun in eine gefettete Form ([meine Form](#) hat ein Maß von 26,5x25cm) geben, nochmals abdecken und 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach dieser letzten Ruhezeit ein Ei mit

etwas Milch verquirlen und die Oberfläche der Teiglinge dünn bestreichen.

Für 16 – 19 Minuten kommen diese nun in den Backofen, die Oberfläche der Milchbrötchen sollte goldgelb sein.

Nach dem Auskühlen die Milchbrötchen mit geschmolzener Schokolade verzieren und am besten noch frisch genießen.

TIPP: statt Nuss-Nougat-Creme könnt ihr die Milchbrötchen auch mit Konfitüre oder einem kleinen Schokoriegel befüllen oder einfach auch Natur lassen. Auch die Schokogarnitur ist optional und kann durch Puderzucker ausgetauscht oder ganz weg gelassen werden.

Viel Freunde beim Nachbacken

Eure Nicole