



Schoggibrötli

- 🕒 einfache Zubereitung
- 🕒 Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
- 🕒 Aufgehen lassen: ca. 30 Min.
- 🕒 Backen: ca. 20 Min.
- 🌱 vegetarisch

Stück: 249 kcal, F 8 g, Kh 36 g, E 7 g

Zutaten

für 4 Personen

- 500 g **Halbweissmehl**
 - 1.5 TL **Salz**
 - 3 EL **Zucker**
 - 2 EL **Kakaopulver**
 - 1 Päckli **Backpulver**
 - 0.25 Würfel **Hefe** (ca. 10 g)
 - 60 g **Butter**
 - 3.5 dl **Milch**
 - 80 g **Schokoladewürfeli**
-
- 1 EL **Milch**

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Salz, Zucker, Kakaopulver und Backpulver in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Schokoladewürfeli darunterkneten.
2. Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen, zu Kugeln formen, in die Backformen oder auf das vorbereitete Blech setzen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kugeln mit Milch bestreichen.
4. Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Brötchen auf einem Gitter auskühlen.

Form: Für 2 Backformen Brötchen oder für ein Backblech, mit Backpapier belegt

Ergibt: 12 Stück

Tipp: Statt Schokoladewürfeli kannst du auch 80 g dunkle Schokolade, grob gehackt, verwenden.
