Schokobrötchen

Süße Hefebrötchen mit Schokolade verfeinert! Frisch aus dem Ofen sind die Brötchen luftig, weich und zart zugleich – ein himmlischer Genuss!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp

Für 15 Brötchen

<u>Für den Teig:</u>
1/2 Würfel Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe
180ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)
450g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
60g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 gestrichener TL Xanthan
1 TL Flohsamenschalenpulver
1 TL Backpulver
125g Joghurt (ggf. laktosefrei)
50ml Sahne (ggf. laktosefrei)
45g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)
1 Ei (Gr. L)
1 Eiweiß
85g Schokodrops bzw. gehackte Schokolade (ggf. laktosefrei)

<u>Außerdem:</u>
1 Eigelb

1 EL Milch (ggf. laktosefrei)

1. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.
2. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig, auch die Hefemilch zum Mehlgemisch geben und gut verkneten.
3. Den Hefeteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen kurz kneten. Den Teig in 15 Stücke teilen und jedes Teigstück oval formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit verquirlter Eigelb-Milch bepinseln. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen und eine Fettpfanne oder ein Backblech auf den Backofenboden einschieben. Die Teiglinge im vorgeheizten Backofen etwa 25 – 30 Minuten backen und gleich zu Beginn eine Tasse Wasser in die Fettpfanne schütten. Achtung Dampfstoß! Die Backofentüre SOFORT wieder schließen!

Tipp: Durch Wärme werden Hefeteigbackwaren wieder weich und lecker, deshalb die Brötchen am nächsten Tag für 5 Sekunden in die Mikrowelle geben oder im Ofen kurz aufbacken.

Milchfrei – Tipp: Anstatt Milch veganen Milchersatz auf Reis-, Nuss-, Hirse- oder Sojabasis verwenden. Joghurt durch eine vegane Alternative auf Soja-, Kokos- oder Lupinenbasis tauschen. Sahne durch veganen Sahnersatz auf Soja-, Mandel- Reis- oder Kokosbasis ersetzen. Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Zucker und Vanillezucker durch je 65g Traubenzucker und Reissirup ersetzen. Einige Tropfen Vanillearoma anstatt Vanillezucker verwenden. Schokodrops durch gehackte fruktosearme Schokolade (z.B. Frankonia) ersetzen.

Variationen:
Rosinenbrötchen: 80g Rosinen anstatt Schokodrops unter den Teig rühren. **Briochebrötchen:** Schokodrops weglassen.

Bild 1: Teig vor dem Aufgehen.

Nachfolgende Bilder: Fertige Schokobrötchen

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de