

Hefebrötchen mit Schokokern

Zeitlicher Aufwand: ca. 20 Min (+ Gehzeit: ca. 1,15 Std. und Backzeit: ca. 30 Min.)

Schwierigkeitsgrad: etwas Übung erforderlich

Menge: ca. 10 Brötchen je 80g

Zutaten

500g Mehl
0,5 Würfel frische Hefe
90g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
220ml Milch (lauwarm)
1 Eigelb
80g Butter (weich)

Zum Bestreichen u. Füllen

1 Eiweiß
Hagelzucker (nach Bedarf)
1 TL Füllung pro Brötchen
z.B. Schokocreame,
Schokolade,
Marmelade



Zubereitung

1. Alle Zutaten bis auf die weiche Butter in eine Schüssel geben und verkneten. Ich nutze dafür gerne eine Küchenmaschine, aber auch ein Handrührgerät mit Knethaken eignet sich sehr gut.
2. Nach wenigen Minuten die weiche Butter hinzufügen. Fett sollte nicht direkt mit der Hefe in Kontakt kommen, da es die Wirkung der Hefe beeinträchtigen kann. Besonders bei frischer Hefe ist dieser Schritt wichtig, damit der Teig optimal aufgeht.
3. Alle Zutaten mindestens 5-10 Minuten gut verkneten. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Teig in 80g schwere Brötchen teilen und zu einer Kugel formen. Bis alle geformt sind, lege die fertigen unter ein Küchentuch. Dann nimm das erste Brötchen, drücke es flach und gebe 1 TL von der Füllung deiner Wahl in die Mitte. Schließe das Brötchen (von außen nach innen). Die Füllung darf nicht nach außen gelangen, da sie sonst verbrennt. Teigling mit der „unschönen“ Seite nach unten legen. Du kannst sie mit Abstand einzeln auf ein Backblech oder in eine Ofenform, z.B. Emaille Form (gefettet) legen. Erneut abdecken.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Sobald der Ofen vorgeheizt ist, die Hefebrötchen mit Eiweiß bestreichen mit Hagelzucker bestreuen und für ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Mein persönlicher Tipp:

Ich empfehle frische Hefe, sie lässt den Teig wunderbar aufgehen und der Hefezopf schmeckt besser.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥