





## Brioche Schokobuns



 **Arbeitszeit:** ca. 20 Min  
(ohne  
Teigruhezeit<sup>n)</sup>)

 **Koch- & Backzeit:** 15- 20 Min

 **Portionen:** 10

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 1 Pck. Brioche Backmischung von Mühlenlädle
- 110g Milch
- 21g frische Hefe (7g Trockenhefe)
- 65g Butter
- 50g Ei (1 Stk. - Größe M)
- 1 Eigelb
- 110g Schokodrops o.ä.

### Zubereitung

Zuerst einen Vorteig aus 150g der Backmischung, 90g Milch und 21g frischer Hefe (7g Trockenhefe) kneten. Am besten mit der Küchenmaschine 3 Min auf niedriger Stufe und dann 4 Min auf mittlerer Stufe. Den Teig abgedeckt im warmen ca. 30 Min ruhen lassen (Teig sollte sich etwa verdoppeln). Dann den Rest der Backmischung (145g), Butter, Ei und Eigelb, und 20g warme Milch zum Vorteig hinzugeben, 10 — 15 Min auf mittlerer Geschwindigkeit kneten lassen bis ein homogener, glatter Teig entsteht. Die Schokodrops anschließend unterheben, den Teig abdecken und erneut 30 Min ruhen lassen. Den Teig in gleiche 10 Teile à 60g abwägen und rund formen. Mit Ei einstreichen und nochmal 30 Min an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen. Vor dem Backen noch einmal mit Ei einstreichen und dann bei 180°C Ober- & Unterhitze ca. 15- 20 Min goldbraun backen.

