

# Schokobrötchen

## Fluffige Schokobrötchen aus süßem Hefeteig

Schokobrötchen sind super lecker und ganz einfach zuzubereiten. Meine Bande liebt Schokobrötchen und deshalb backe ich auch immer wieder mal welche. Diese leckeren kleinen Brötchen kann man super zum Frühstück, oder auch zur Kaffeezeit verputzen. Alles was ihr dafür braucht ist ein schöner weicher Hefeteig und einige Schokoladen Drops. Aus dem Teig könnt ihr dann nach Belieben 10 normale Schokobrötchen, oder auch 20 Mini-Schokobrötchen backen. Diese sind auch zu Kindergeburtstagen oder Veranstaltungen in Kita/Schule immer ganz nett.

Bei den Schokoladen Drops solltet ihr vielleicht darauf achten, dass diese backfest sind. Macht geschmacklich keinen Unterschied, sieht aber optisch etwas besser aus. Hier könnt ihr natürlich auch zuckerfreie Schokoladen Drops verwenden und somit ein paar Kalorien sparen. Die Schokoladen Drops lassen sich auch gut durch Rosinen ersetzen. So habt ihr im Handumdrehen ein paar leckere Rosinenbrötchen.



**BESTSELLER**  
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf  
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.  
Bestseller in Lebensmittel & Getränke

**amazon**  
Jetzt shoppen

## **Leckere Schokobrötchen selber machen**

Für die Schokobrötchen die Hefe zusammen mit der lauwarmen Milch und dem Zucker in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Ei, Vanille und das Salz dazu geben und grob zu einem Teig vermengen. Dann die Butter dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Erst ganz zum Schluss die Schoko Drops einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in 10 gleichgroße Portionen teilen. Die Teigstücke zu gleichmäßigen Bällchen schleifen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt für weitere 15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

---

**Weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Dinkel-Joghurt-Brot**



**Protein Pfannenbrot mit Käse**



**Einfaches Weizen-Sauerteigbrot**



## **Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



## **Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



## **Luftige Weizenbrötchen**



## **Dinkel-Zwiebel-Baguette**



## Laugenkonfekt

---



**BROTBACKFORMEN  
GÜNSTIG ONLINE KAUFEN**





## *Overnight Oats*

120 Rezepte für ein gesundes  
und ausgewogenes Frühstück  
mit Haferflocken

*Als eBook & Taschenbuch  
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)

---

**GÜNSTIGE BRÖTCHEN BACKFORMEN FINDET IHR  
HIER**

---