

# Rezept für Schokoladen Wölkchen

VON Lucia

## ZUTATEN

200 ml Milch

125 g Butter

25 g Hefe

40 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

500 g Mehl

100 g Schokolinsen



PORTIONEN  
4 Portionen

ZEIT  
45 Min

## ZUBEREITUNG

Stelle den Ofen auf 200°C Umluft ein.

Wärme die Milch auf und gebe die Butter zum schmelzen hinzu.

Krömel die Hefe in die noch lauwarme Flüssigkeit und verrühre sie so, dass kein Krömel übrig bleibt.

Füge in eine Schüssel das Ei, den Zucker, eine Prise Salz und die Flüssigkeit hinzu. Benutze einen Schneebesen oder Mixer zum kurzen vermischen.

Gebe Mehl nach und nach hinzu und knete den Teig gut durch! Zum Schluss kannst du noch z. B. Schokolinsen hinzufügen.

Lasse den Teig ca. 1 Stunde ruhen.

Forme kleine Bällchen und lege sie auf dein Backblech. Bei 200°C können sie



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.