

Rezept für Schokoladen Wölkchen

von Lucia

ZUTATEN

200 ml Milch

125 g Butter

25 g Hefe

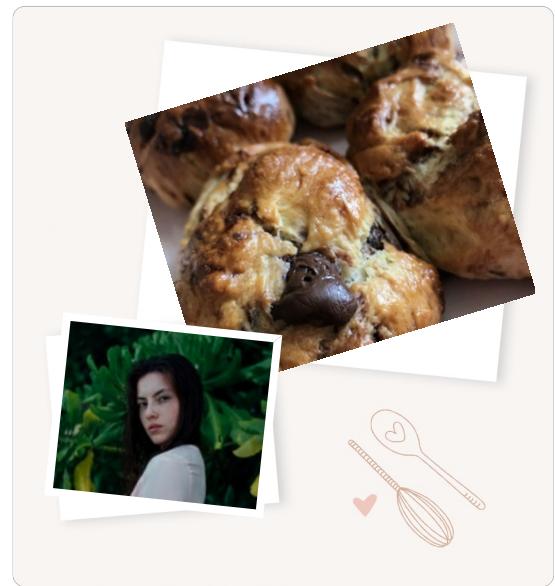
40 g Zucker

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.

Krümel die Hefe in die noch lauwarme Flüssigkeit und verrühre sie so, dass kein Krümel 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 Rezeptebox legen.

ZUBEREITUNG



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