



Tipp



Eignet sich hervorragend als Mitbringsel zum Brunch. 😊

Caotina®

Schoggi-Brötli



Für 12 Stück



Zubereiten / Aufgehen lassen
20 Minuten / 2 Stunden



Backen
25 Minuten



1 Muffinform mit
12 Vertiefungen von
je 7 cm Ø, gefettet

Du brauchst ...

Teig
350 g Zopfmehl
1 TL Salz
2 EL Zucker
15 g Frischhefe,
zerbröckelt
1 Biozitrone, nur
abgeriebene
Schale
2 dl Milch, lauwarm
50 g Butter, weich

Füllung
160 g Caotina Crème
Chocolat
1 Ei, verklopft
etwas Puderzucker zum
Bestäuben

So einfach geht's:

- ♥ Mehl und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Milch und Butter begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- ♥ Formen: Teig in 12 Portionen teilen. Aus den Teigstücken Kugeln formen, sie auf wenig Mehl zu Rondellen von etwa 13 cm Ø auswallen. Je etwa 1 TL Caotina Crème Chocolat auf die Mitte geben. Die freie Teigfläche mit wenig Ei bestreichen. Den Teigrand über der Füllung in Falten legen und diese in der Mitte zusammendrücken.
- ♥ Brötli in die vorbereiteten Vertiefungen setzen, zugedeckt nochmals etwa 30 Min. aufgehen lassen. Die Mitte der Brötli vor dem Backen nochmals zusammendrücken.
- ♥ Backen: 20–25 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Brötli auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.