Artikel vom 25.09.2024 · Ausgedruckt am 15.11.2026, 17:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/fluffige-schokobroetchen

Fluffige Schokobrötchen



Kathrin Fries

Zutaten (für 5 Stück):

1 rechteckige Rolle Blätterteig á 275 g

10 Schokoriegel (zum Beispiel Kinderiegel, Yogurette, Duplo, …)

1 Eigelb

20 ml Milch

¼ TL Salzflocken

Optional: Puderzucker, geschmolzene Schokolade.

Zubereitung:

Den Blätterteig etwa 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig komplett ausrollen und an den beiden langen Außenseiten jeweils 5 ausgepackter Schokoriegel längs legen. Wo die Riegel aneinanderstoßen den Blätterteig der Länge nach teilen, sodass 5 Rechtecke entstehen. Den Teig mitsamt den Riegeln von der kurzen Seite her einrollen, sodass die ummantelten Riegel in der Mitte nebeneinander liegen. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Schokobrötchen damit bepinseln, etwas Salz darüberstreuen und für circa 25 bis 35 Minuten backen, bis die Oberfläche gebräunt ist. Nach dem Abkühlen kann man die Schokobrötchen mit geschmolzener Schokolade beträufeln oder mit Puderzucker bestäuben.