



MEHR REZEPTE FÜR BESTE RESTE
FINDEN ODER EINREICHEN UNTER:
www.zugut fuerdietonne.de



REZEPTE FÜR BESTE RESTE:
**SCHOKOBRÖTCHEN
AUS SCHOKO-
WEIHNACHTSMÄNNERN**



ZUTATEN FÜR ETWA 9 BRÖTCHEN:

500 g Weizenmehl (550), 50 g Zucker, 50 g Butter, 1 Ei, 150 ml Wasser, 1 TL Salz, je 1 Spritzer Zitronen- und Vanillearoma, 25 g Frischhefe, 100 ml gekühlte Milch, 200 g Schoko-Weihnachtsmänner (je nach Größe 1 bis 2 Stück), etwas Butter und Zucker zum Bestreichen und Bestreuen.

ZUBEREITUNG:

Schoko-Weihnachtsmänner zerkleinern. Die anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen und etwa 10 Minuten intensiv kneten, erst zum Schluss die zerkleinerte Schokolade unterkneten. Den Teig 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Dann zu eigroßen Kugeln formen. Diese nochmals wenige Minuten ruhen lassen, danach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den 30 °C warmen Ofen stellen. Während des nun folgenden Gärens mehrmals mit Wasser bestreichen und so für viel Feuchtigkeit im Ofen sorgen. Sobald sich die Größe der Brötchen verdoppelt hat (nach ca. 30 Minuten), aus dem Ofen nehmen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Den Ofen auf 210 °C vorheizen. Die Brötchen mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 16 Minuten backen. Danach mit flüssiger Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen.

„Schoko-Weihnachtsmänner werden Schokobrötchen“ ist eine gemeinsame Aktion der *Bäcker-Innung Berlin* und der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft auf der Internationalen Grünen Woche 2015. Das Rezept wurde von der *Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Berlin-Brandenburg* zur Verfügung gestellt.