

Chocolate Buns

Verführerischer Schokoladenduft, aromatischer Teig. Chocolate Buns servieren wir gerne zu Kaffeeklatsch und Tea Time. Das Beste: Die kleinen Schokobrötchen in heißen Kakao zu tunken. So können sich die etwas kompakter gebackenen, an Scones erinnernden Buns sich schön vollsaugen. Schokoladiger geht es nicht. Probier es jetzt direkt aus.



Chocolate Buns | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (16 Mini-Buns): 250 Gramm Mehl | 200 Gramm Schokoladentropfen (Zartbitter) | 50 Gramm Zucker | 40 Gramm Butter | 10 Gramm Hefe | 80 Milliliter warmes Wasser | 1 Ei | 2 Esslöffel Vollmilch | 1 Teelöffel Salz



Chocolate Buns | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (110 Minuten): 1. Mehl, Hefe, Zucker und Salz vermengen, dann Butter und Wasser hinzugeben. 2. Alles zu einem samtigen Teig verkneten. 3. Teig 30 Minuten ruhen lassen. 4. Schokotropfen dazugeben und nochmals gut durchkneten. 5. Teig in 16 Stücke teilen, kleine Buns formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 6. Backblech mit einem Tuch abdecken und die Buns nochmals 60 Minuten gehen lassen. 7. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 8. Ei verquirlen und auf die Buns streichen. 9. Buns circa 15 Minuten backen.

Jetzt noch mehr [Feingebäck](#) und mehr [Rezepte mit Schokolade](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 150 Kalorien | 7,2 Gramm Fett | 18,2 Gramm Kohlenhydrate | 5,3 Gramm Eiweiß