

Schoko-Müsli-Brötchen – Hefeteig

Zutaten für ca. 10 Brötchen:

200 ml Kölln Smelk® Haferdrink Classic
3 EL Wasser
3 EL Livio® Klassik-Pflanzenöl
350 g Weizenmehl (Type 405)
200 g Kölln Müsli Schoko
1 Würfel Hefe
½ TL Salz
2 Eigelb (Gew.-Kl. M)

Kölln Smelk® Classic zum Bestreichen der Brötchen
Kölln Müsli Schoko zum Verzieren der Brötchen

Zubereitung:

Smelk®, Wasser und Öl erwärmen. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und die erwärmte Masse zufügen. Alles gut miteinander verrühren und 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

10 kleine Brötchen formen, mit Smelk® bestreichen, Brötchenoberfläche in Müsli tauchen und im vorgeheizten Backofen backen.

Ober-/Unterhitze: 230 °C

Umluft: 200 °C

Backzeit: ca. 10-15 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit)

Nährwerte pro Brötchen:

8 g Eiweiß, 40 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe, 7 g Fett, 259 kcal / 1.084 kJ

Tipp:

Die gebackenen Brötchen lassen sich auch sehr gut einfrieren.