



Das perfekte Gebäck für eine kleine Hyggezeit

Chokoladeboller (Schokoladen Boller)

Ich freue mich so, dieses tolle Rezept für die fluffigsten „Chokoladeboller“ die ich je gegessen habe, endlich mit Euch zu teilen. Wenn die Hefe mitspielt ist dieses Rezept wirklich ganz einfach und ohne viel großen Aufwand. Das perfekte Gebäck für einen Kindergeburtstag oder eine kleine Hyggezeit am Wochenende. Wir backen immer ein ganzes Blech und frieren ein paar Portionen ein, falls uns mal ein spontaner Chokoladeboller Appetit überkommt.

Rezept Chokoladeboller (Großfamilienportion)

(ca. 20 Stück)

500 ml Buttermilch

50 gr. frische Hefe

150 ml Sonnenblumenöl

1 Ei

2 EL Zucker

½ TL Salz

900 gr. Weizenmehl

200 gr. dunkle Schokolade

Zubereitung:

1. Buttermilch 15 min vor Beginn aus dem Kühlschrank nehmen. In eine Schüssel kippen und die Hefe darin auflösen.
2. Öl, Zucker, Salz und ein verquirltes Ei dazu. Alles verrühren und dann das Mehl hinzufügen. Der Teig sollte eine leicht klebrige Konsistenz haben, wenn er zu klebrig ist kannst Du aber noch ein bisschen Mehl hinzufügen.
3. Schokolade grob hacken und mit dem Teig vermengen – aber nicht zu lange sonst wird sie weich.
4. Stelle ein Backblech mit Backpapier bereit.
5. Der Teig wird nun in 20 Stücke aufgeteilt und zu Bollern geformt.

6. Die Boller sollten mit ca. 1-2 cm Abstand auf dem Backblech platziert werden. So wachsen sie beim Backen schön zusammen und trocknen nicht so schnell aus. 20 Stück passen genau auf ein Backblech.
7. Decke sie nun mit einem Küchentuch ab, und lasse sie an einem warmen Ort 1,5 Std. gehen.
8. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
9. Die aufgegangenen Chokoladeboller mit einem verquirlten Ei einpinseln und ca. 12-14 min backen.

TIPP: Die Chokoladeboller schmecken am besten lauwarm mit gesalzener Butter. Tiefgefroren kommen sie in den vorgeheizten Backofen bei 200° Grad Ober/Unterhitze, und in ca. 8-10 min. sind sie fertig.

Guten Appetit und viel Freude beim Ausprobieren.