# Schoggi-Gipfeli von salida

Mengen für 10 Personen

| | |
|---|---|
| 300 g Weissmehl | |
| 4.0 g Salz | |
| 30 g Zucker | |
| 21 g Hefe | in Milch auflösen |
| 1.0 dl Milch | |
| 50 g Butter | flüssig |
| 1.0 Stück Eier | alle Zutaten (bis Eier) mischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten, um das Doppelte aufgehen lassen |
| 100 g Milchschokolade | in feine Stücke hacken; Teigstücke rund auswallen, in je 8 Segmente schneiden, Schokolade auf Segmente verteilen, Ränder mit Wasser bestreiche und Teige zu Gipfeli formen. Ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen |

ausgekühlte Gipfeli mit Schokoladenglasur und/oder Schoggi-Pulver verziehren