

# Schoggibrötli Nedo

von Jubla-Neuendorf

Mengen für 10 Personen

- 800 g Weissmehl
1. Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter und Hefe beifügen, Milch in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in drei Teile schneiden, je eine Sorte Schokolade kurz darunterkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
  2. Ofen auf 170°C Heissluft/Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 190°C).
  3. Formen: Teige in je 150g schneiden, zu Brötchen formen und auf das vorbereitete Blech legen. Noch einmal zugedeckt 15-20 Minuten aufgehen lassen.

---

8.0 g Salz

---

73.3 g Zucker

---

80 g Butter

---

22.2 g Hefe

---

4.8 dl Milch

---

250 g Milkschokolade

- 2.0 Stück Eigelb
4. Eigelb und Milch verrühren, Brötchen damit bestreichen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

---

1.0 dl Milch