

REZEPT · SÜSSES HEFEGEBÄCK

Schwarzwälder-Kirsch-Milchbrötchen

Ein super-softes Milchbrötchen mit knackigen Schoko-Nibs und einer fruchtig-saftigen Kirschfüllung im Kern — Schwarzwälder Kirsch zum Reinbeißen.

ERGIBT
10-12 Stück

GEHZEIT
ca. 2½ Std.

BACKEN
180 °C · 15-18 Min.

• ZUTATEN

Hefeteig mit Schoko-Nibs

400 g	Weizenmehl Type 550	
200 g	Milch, Raumtemperatur	
ca. 60 g	1 Vollei (Größe M)	
20 g	Eigelb	
10 g	Frischhefe	
64 g	Zucker	
5 g	Salz	
55 g	Butter, kalt	
65 g	Schoko-Nibs (zartbitter)	

Backstabile Kirschfüllung

250 g	Sauerkirschen (Abtropfgew.)	
170 g	Kirschsaft	
25 g	Speisestärke	
50 g	Zucker	
22 g	Kirschwasser (optional)	

Zum Bestreichen

20 g	1 Eigelb	
ca. 10 g	etwas Milch	

• ZUBEREITUNG

1 KIRSCHFÜLLUNG

Kirschen abgießen und klein hacken. Stärke mit etwas kaltem Saft glattrühren. Restlichen Saft mit Zucker aufkochen, Stärkemischung einrühren und andicken lassen. Kirschen unterheben, erneut aufkochen, Kirschwasser dazu. Komplett auskühlen lassen.

2 HEFETEIG KNETEN

Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Milch, Ei und Eigelb mischen, bis kein trockenes Mehl bleibt. Kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Butter stückweise einarbeiten, bis der Teig seidig glänzt und den Fenstertest besteht. Schoko-Nibs kurz unterheben.

3 STOCKGARE & FORMEN

Abgedeckt 75-90 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen. In 10-12 Teiglinge à 85 g teilen, flach drücken und rund ausrollen. Je ca. 30 g Füllung mittig setzen und den Teig oben fest verzwicken.

4 STÜCKGARE

Mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Abgedeckt 50-60 Min. ruhen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

5 BACKEN

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brötchen mit Eigelb-Milch-Mischung bepinseln und 15-18 Min. goldbraun backen.