Süßer Duft gegen Herbst- Nebel- Blues: Knusprige Schokobrötchen

Jetzt sind sie da, diese Herbsttage, an denen die Wolken so tief hängen, dass man die Landschaft nicht mehr richtig sieht. Die feuchte Luft riecht nach Laub und sterbendem Sommer.
An solchen Tagen geht man vorsichtshalber nur mit Regenmantel aus dem Haus – oder lieber gar nicht.
An solchen Tagen verbringt man die Zeit nämlich am besten in der Küche, brüht sich eine Kanne ostfriesischen Schietwetter- Tee auf und heizt die Wohnung mit süß- duftender Backofenluft.

Und was backt man? An solchen Tagen braucht man Schokolade! Und knusprig soll es sein
Also gibt es knusprige Schokoladenbrötchen, die man zum Tee knabbern kann und die – sofern noch vorhanden – am nächsten Morgen beim Frühstück einen weiteren Tag verschönern und einen vor einem Herbst- Blues bewahren.

Süßer Duft gegen Herbst- Nebel- Blues: Knusprige Schokobrötchen

Hier das Rezept. Man kann natürlich auch andere Zutaten nehmen, wie Rosinen oder gehackte Nüsse oder auch nur herbstliche oder weihnachtliche Gewürze…

Für 10 – 15 Stück:

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
½ Ei
100 g Butter
200 ml Buttermilch
10 EL Zucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz
100 g Schokolade, gehackt
Milch zum Bestreichen

Die trockenen Zutaten gut mischen. Dann mit Butter, Buttermilch und dem halben Ei (*das Ei verquirlen und die Hälfte abnehmen, man kann die andere Hälfte auch statt Milch zum Bestreichen nehmen*) zu einem Teig rühren.
Zum Schluss die Schokostückchen unterkneten.
Den Backofen auf 200° C vorheizen.
Ein Blech mit Backpapier auslegen.
Eine Rolle formen und in 10- 15 Stücke teilen, je nach dem ob man kleinere oder größere Brötchen haben möchte.
Die Stücke rund formen, aufs Blech legen, mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und mit Milch bepinseln.
Etwa 20- 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Bei Unsicherheit, ob sie gut sind, die Stäbchenprobe machen.[nurkochen]

Womit vertreibt ihr euch den Herbstblues? Oder wartet ihr einfach ab, bis wieder Tage kommen wie heute, wo nach anfänglichem Morgennebel die Sonne einen goldenen Oktobertag zaubert?
Wie auch immer – kommt gut und vor allem genussreich durch all diese Tage!
Eure
Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
1
Send email