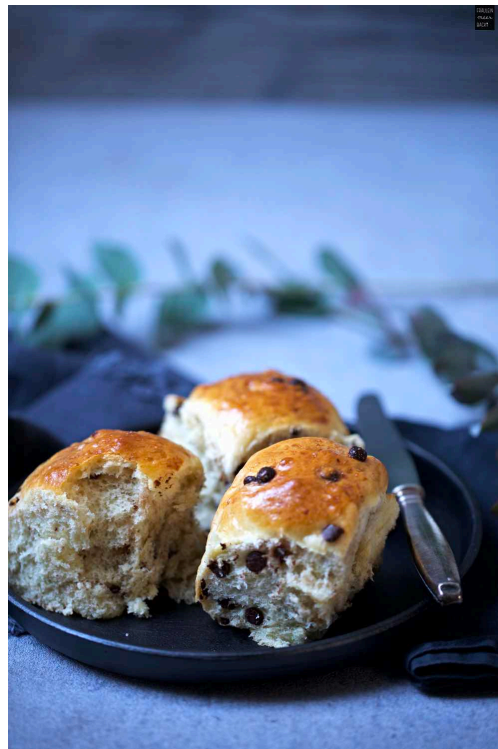


# Dänische Schoko-Boller

## Zutaten (15 Stück)

25g frische Hefe  
250ml lauwarmes Wasser  
3 Eier  
3 EL Zucker  
0,5 TL Kardamom  
1 Prise Salz  
2 EL Schmand  
100ml Öl  
700g Mehl  
100g Schokoladentropfen



- 1) Schlagen den Zucker und 2 Eier luftig auf.
- 2) In einer weiteren Rührschüssel löst ihr durch Rühren die frische Hefe in dem lauwarmen Wasser auf. Gebt Öl, Kardamom, Salz und Schmand hinzu. Alles gut verrühren. Gebt die Eiermasse hinzu und rührt erneut weiter.
- 3) Mehl und Schokoladentropfen in die Teigmasse geben und ausreichend umrühren. Nun muss der Teig 1 Stunde gehen. Dafür die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4) Formt die Boller mit der Hand und legt sie in eine gefettete Form. Lasst die Schokoladenboller erneut für 30-45 Minuten gehen. Schlagen das letzte Ei auf und bepinselt die Schokoladenboller damit.
- 5) Backt die Boller nun für etwa 15 Minuten bei 200 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen.