



Glutenfreie Schokobrötchen

★★★★★

Glutenfreie Brötchen

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 20-25 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Magerquark

200 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Backpulver

12 EL Milch

12 EL Öl

50 g Schokolade, (Schokotropfen)
oder andere Schokolade in Stückchen

2 Prisen Salz

600 g Mehl, hell, glutenfrei

1 Ei(er)

NÄHRWERT

Calories: 4545 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Einfach alle Zutaten bis auf das Ei mischen, kurz durchkneten, bis alle Zutaten miteinander vermengt sind. Danach aus dem Teig kleine Brötchen formen und auf ein Backblech legen.

Jetzt das Ei verquirlen und die Brötchen mit dem Ei einpinseln.

Ab in den Backofen und ca. 15 Minuten bei ca. 170 Grad backen.

Nach dem Backen noch einmal mit dem Ei einpinseln.

Die Menge ergibt je nach Größe der Brötchen 20-25 Stück.