



schokoladenbrötchen

zutaten

150 g Weizenmehl Typ 550
150 g Weizenvollkornmehl
1 ½ TL Backpulver
½ TL Salz
50 g Zucker
2 Eier
250 g Magerquark
4 EL Öl (z.B. Rapsöl) geschmacksneutral
2 EL Milch
100 g Zartbitter Schokolade



zubereitung

Die Schokolade grob hacken.

Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver, dem Salz und dem Zucker mischen. 1 Ei, den Quark, das Öl und die Milch hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Schokolade unter den Teig heben. Den Teig in 8 gleich große Teile teilen, diese mit bemehlten Händen zu Brötchen formen und mit Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

1 Ei verquirlen und die Brötchen damit bepinseln. Im auf 180 Grad (O/U) vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen und am besten noch ofenwarm servieren.