

Rezept

Blitz-Schokobrötchen

Ein Rezept von Blitz-Schokobrötchen, am 26.04.2024

Zutaten

450 g Mehl	Salz
1 Pck. Backpulver	20 g weiche Butter
50 g Zucker	100 g backfeste Schokotropfen
60 g Magerquark	200 ml Milch
1 Ei (M)	

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

ca. 4 EL Milch zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 9 g F, 10 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, ½ TL Salz, Backpulver, Butter, Zucker und Schokotropfen in einer Schüssel mischen. Quark, Milch und Ei verquirlen. Quark- zur Mehlmischung geben und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann mit den Händen glatt verkneten.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Kreis (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Den Teigkreis mit einem Messer wie eine Torte in acht Stücke schneiden. Die Teigstücke auf das Blech setzen und mit Milch bestreichen.
3. Die Brötchen im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 20 Min. goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.