

Rezept

Dinkel-Schokobrötchen

Ein Rezept von Dinkel-Schokobrötchen, am 28.06.2026

Zutaten

100 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaoanteil)	300 g Dinkelmehl (Type 630)
2 TL Backpulver	50 g Honig
250 g Magerquark	3 EL Öl
1 Ei (M)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 10 g F, 11 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Schokolade fein hacken. Das Mehl mit Backpulver, Honig, Quark, Öl und Ei in einer Schüssel verkneten. Die Schokolade dazugeben und unterkneten.

2. Mit zwei nassen Esslöffeln acht Brötchen formen und auf das Backblech setzen. Die Schokobrötchen im Backofen (Mitte) in ca. 20 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.