



Glutenfreie Schoko-Quark-Brötchen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Schokolade, Zartbitter	150 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Butter	150 g
Eier	2 St.
Brauner Zucker	100 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Mehl, glutenfrei	350 g
Backpulver	3 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Schokolade grob hacken. In einer Schüssel Quark, weiche Butter und Eier glatt rühren. Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz unterrühren.
2. Anschließend Mehl mit Backpulver mischen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Schokostückchen unterkneten.
3. Auf einem Backblech mit Backpapier ca. 10 kleine Brötchen aus dem Teig formen. Glutenfreie Schoko-Quark-Brötchen für ca. 15–20 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	402 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g