

BROTGENUSS Schoko-Quark Brötchen



ZUTATEN (für 9 Stück)

Für den Teig:

150 g Zucker

2 Stk. Eier (Gr. M)

75 g Butter (weich)

¼ TL Salz

Vanille

250 g Quark (Magerquark)

1 EL Milch

250 g KOMEKO BROTGENUSS

1 Pck. Backpulver

100 g gehackte Kuvertüre (oder Schokotropfen)

Sonstige:

1 Eigelb zum Bestreichen



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. 150 g Zucker, 2 Eier, Salz, Vanille und 75 g Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Anschließend 250 g Quark und die Milch zugeben und glattrühren. **250 g KOMEKO BROTGENUSS** und Backpulver sieben, zu der Masse geben und zu einem Teig verkneten. (Bild 1)
3. 100 g gehackte Kuvertüre/Schokotropfen mit einem Teigschaber unterheben.
4. Aus der Masse 9 Brötchen (ca. 100 g) formen und auf das Backblech legen. (Bild 2)
5. Brötchen mit Eigelb bestreichen. (Bild 3)
6. Das Blech mit den Brötchen in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 30 min. backen.



glutenfrei

www.komeko.de

