# 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 |
| Vanille Zucker | 2 TL |
| Salz | |
| Mehl, glutenfrei | 350 g |
| Backpulver | 3 TL |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST 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 |